FRIGGITRICE GAS

GAS FRYER
GAS-FRITEUSE
FRITEUSE À GAZ
FREIDORA GAS

091FR1ID
191FR2ID

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano IT

English GB

Deutsch DE

Français FR

Español ES

Ed.0 04/2012

CE

3222420

C13222420.fm

INDICE

rif. capitoli pag.

1ª PARTE



2ª PARTE



INDICE ANALITICO

IT

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1^a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2^a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1^a parte, agli operatori esperti è dedicata la 2^a parte. Essi possono leggere anche la 1^a parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

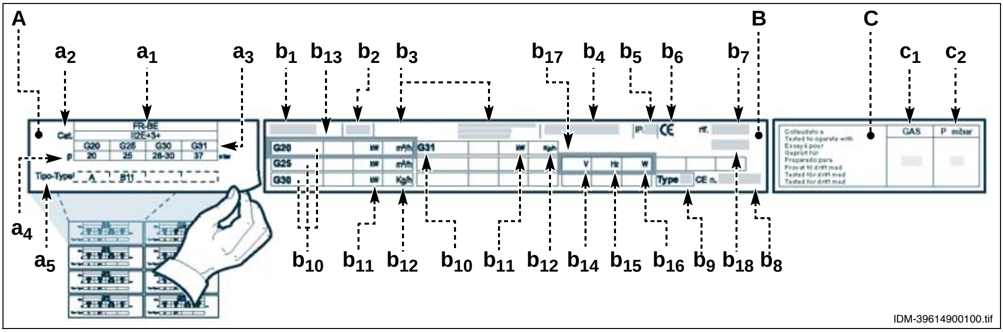
La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare
a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas
a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Tensione (V)
b_{15}) Frequenza (Hz)
b_{16}) Potenza elettrica assorbita (W)
b_{17}) Indicatore tensione collaudo
b_{18}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b_{13})** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.

IT



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

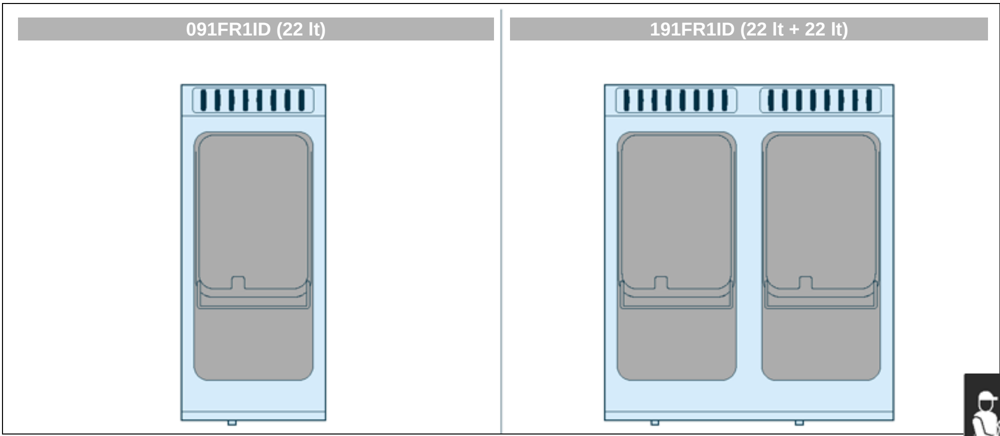
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La friggitrice, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la frittura dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



Organi principali

A)Vasca di frittura: realizzata in acciaio inox.

B)Scarico fumi (tipo A): per evacuare i fumi generati dal bruciatore.

E)Supporto appendicestelli: per appoggiare il cestello durante la fase di scolatura dei cibi.

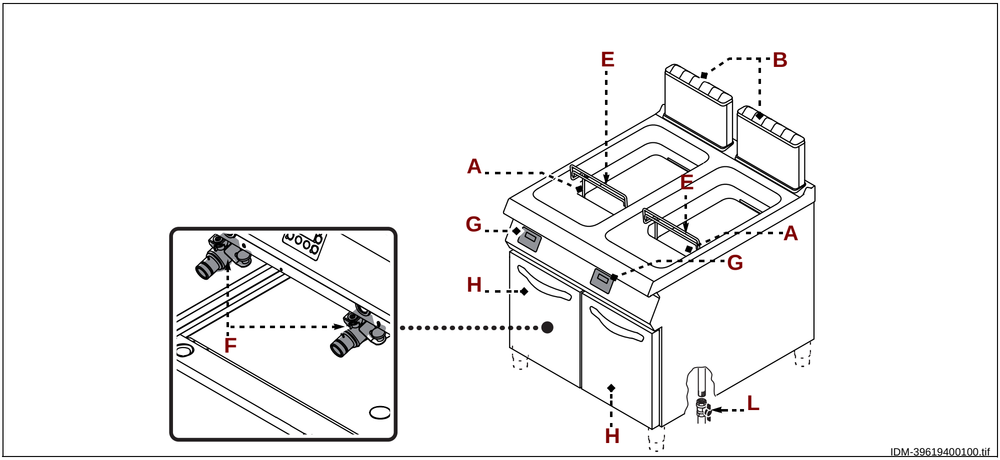
F)Rubinetto di scarico: per scaricare l'olio contenuto all'interno della vasca.

G)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

H)Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.

L)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas.

IT



DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

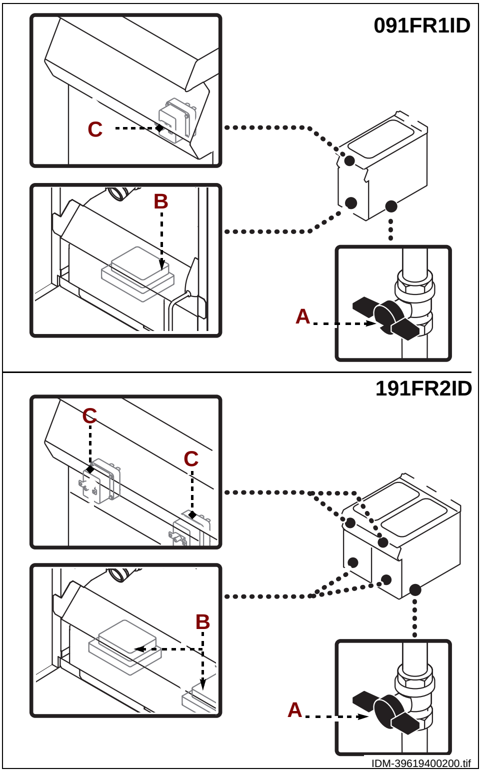
Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

- **A)Rubinetto alimentazione gas**: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.
- **B)Centralina controllo combustione**: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.
- **C)Termostato di sicurezza**: per bloccare l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

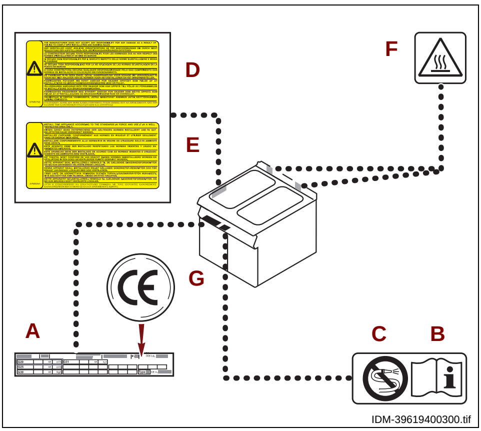


IT

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

- **A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura**.
- **B)Pericolo generico**: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.
- **C)Pericolo generico**: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.
- **D)Pericolo generico**: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".
- **E)Pericolo generico**: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".
- **F)Pericolo di scottatura**: fare attenzione alle superfici calde.
- **G)Marcatura CE**: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.



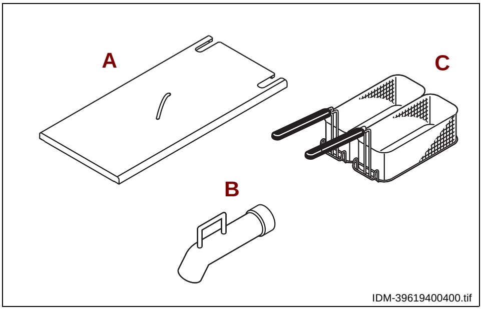
DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

A)Coperchio vasca

B)Prolunga scarico olio

C)Cestelli



ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)Filtro olio (FO)

B)Raccoglitore olio (RO)

C)Camino alto tipo A

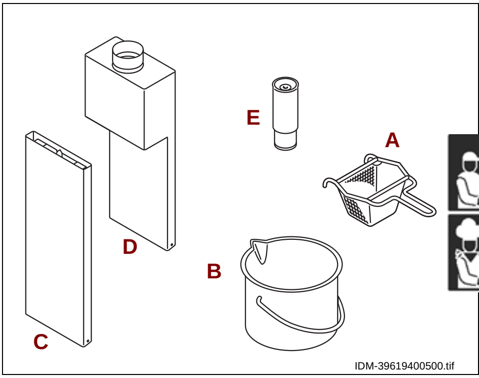
D)Camino alto tipo A con dispositivo di rompitiraggio antivento

E)Piedi di appoggio

F)Kit per installazione "a ponte" (vedi pag. 22)

G)Kit telaio di appoggio (vedi pag. 22)

H)Kit trave di sostegno (vedi pag. 22)



IT

SICUREZZA 3

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza e/o regolazione installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
- Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le

loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante.
  L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.



  – Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
  – Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.

– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti. .
– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
– Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.
– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

Importante

Il massimo carico ammissibile , per vasca , è di 5 Kg.

IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

– La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.
– L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
– L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
– L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
– I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
– Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E FUNZIONAMENTO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Display digitale: visualizza i parametri di lavoro e le sigle degli allarmi.

B)Tasto accensione/spegnimento: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata
Spia verde spenta: apparecchiatura attivata

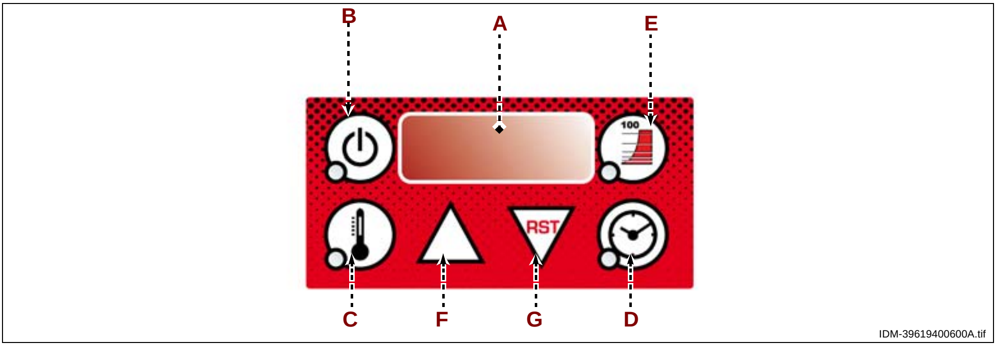
C)Tasto impostazione temperatura: serve per impostare la temperatura di cottura ed avviare e/o interrompere la termoregolazione.

D)Tasto impostazione tempo: serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 11).

E)Tasto preriscaldamento: serve per attivare e disattivare la funzione di mantenimento della temperatura a 100°C (melting).

F)Tasto incremento valori: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.

G)Tasto decremento valori: serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme in corso.



IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(P)** si accende.

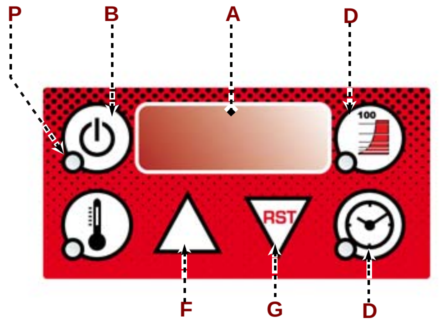
2 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.

3 - Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

4 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore.
Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.

5 - Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.

6 - Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.



IDM-39619400600B.tif

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(C)** per avviare la fase di riscaldamento dell'olio e visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura.

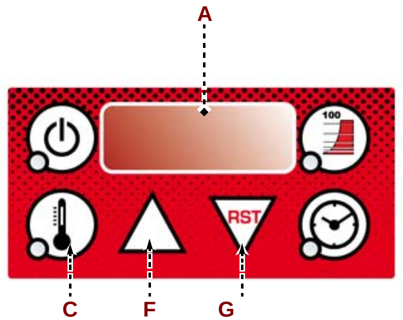
2 - Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display (30÷190°C).

3 - Attendere circa 4 secondi per la memorizzazione del nuovo valore impostato.

4 - Premere contemporaneamente i tasti **(F-G)** per visualizzare sul display **(A)** la temperatura dell'olio nella vasca di cottura.

Importante

Durante il ciclo di cottura il valore visualizzato sul display (A) lampeggia se la temperatura dell'olio nella vasca è inferiore a quella impostata, mentre resta fisso se la temperatura è uguale o superiore a quella impostata.



IDM-39619400600C.tif

IT

IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA

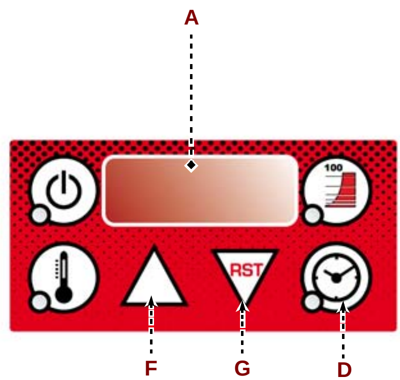
Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(D)**.
Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.

2 - Agire sui tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(F-G)**.

3 - Premere nuovamente il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.
Se, a ciclo di cottura avviato, si preme il tasto **(D)** sul display viene visualizzato per 4 secondi il tempo di cottura impostato.



IDM-39619400600E.tif

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE MANTENIMENTO TEMPERATURA (MELTING)

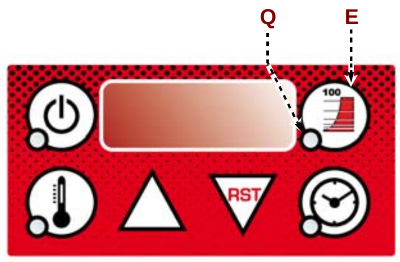
Procedere nel modo indicato.

1 - Premere il tasto **(E)** per attivare la fase di mantenimento temperatura (melting).
La spia luminosa **(Q)** si accende.

2 - Premere il tasto **(E)** per disattivare la fase di mantenimento temperatura (melting).
La spia luminosa **(Q)** si spegne.

Importante

La funzione di mantenimento temperatura viene comunque attivata ogni volta che si attiva un riscaldamento con temperatura reale in vasca inferiore a 90°C.



IDM-39619400600D.tif

IT

C13222420.fm

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
La spia di rete **(P)** si accende.

2 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

3 - Premere il tasto **(B)** per portare in "stand-by" l'apparecchiatura.
La spia di rete **(P)** si spegne ed il display **(A)** visualizza la videata raffigurata.

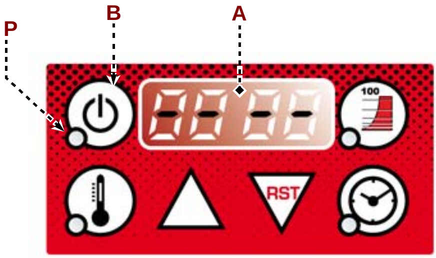
4 - Premere il tasto **(B)** per accendere l'apparecchiatura ed avviare il ciclo di cottura.
Il display **(A)** visualizza la temperatura di cottura impostata (colore rosso).

Spegnimento

1 - Mantenere premuto il tasto **(B)** per circa 6 secondi per arrestare il ciclo di cottura e spegnere l'apparecchiatura.
La spia di rete **(P)** si accende.

2 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

3 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



IDM-39619400700A.tif

IT

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

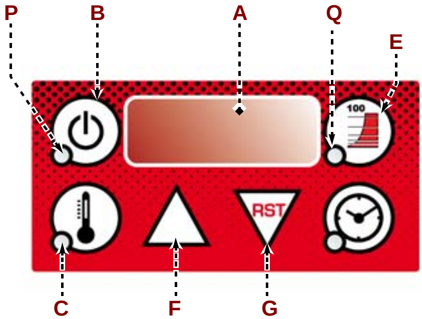
Per l'avviamento e l'arresto procedere nel modo indicato.

Avviamento

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 12).

2 - Premere il tasto **(B)** e successivamente il tasto **(E)** per eseguire la fase di "melting" dell'olio.
Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.

3 - Premere il tasto **(E)** per disattivare la fase di "melting".
Tale temperatura viene mantenuta a 90°C fino a inizio cottura.



IDM-39619400700B.tif

4 - Premere il tasto **(C)** per attivare la modalità di inserimento temperatura.

5 - Agire sui tasti **(F-G)** per impostare la temperatura di cottura.

I dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica.

6 - Premere il tasto **(E)** per interrompere la fase di mantenimento temperatura.

7 - Premere il pulsante **(B)** per avviare il ciclo di cottura.

Le spie **(P-Q)** lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata e poi rimangono accese fisse.

8 - Per visualizzare la temperatura impostata, durante la fase di cottura, premere il tasto **(C)**.

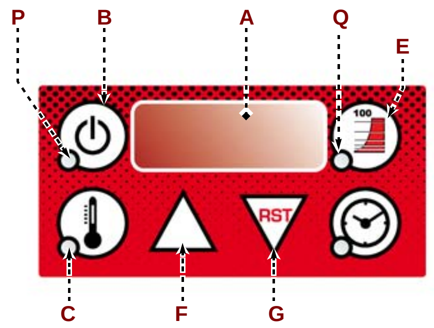
Arresto

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.

Importante

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica inferiore a 20-40 secondi, il ciclo di cottura riparte automaticamente.

In caso di interruzione superiore a 40 secondi, è necessario premere il tasto (B) per riavviare il ciclo di cottura.



IDM-39619400700B.tif

IT

FILTRAGGIO OLIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Importante

Prima di effettuare questa operazione lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10÷15 min. in modo che l'olio raggiunga una temperatura compresa fra 50÷120°C.

1 - Aprire il portello **(A)**.

2 - Inserire la prolunga **(B)** nel rubinetto **(C)**.

3 - Posizionare sotto la prolunga **(B)** il recipiente **(D)** e il filtro **(E)**, entrambi forniti a richiesta.

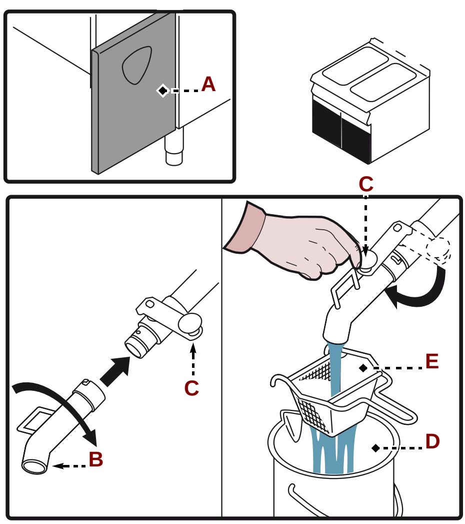
4 - Aprire il rubinetto **(C)** per svuotare la vasca.

5 - Chiudere il rubinetto **(C)** ad operazione ultimata.

6 - Richiudere il portello **(A)**.

Cautela - Avvertenza

Non disperdere olio nell'ambiente ma eseguire lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti del paese di utilizzo.



IDM-39619400800.tif

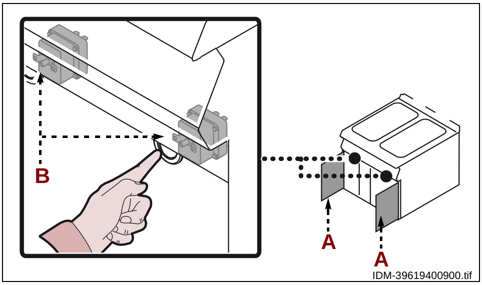
RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

1 - Lasciare raffreddare l'olio di 30-40°C.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Premere il pulsante **(B)** del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione del gas.

Importante

Per identificare il termostato di sicurezza intervenuto, controllare quale bruciatore si [spento e agire sul pulsante corrispondente.



4 - Richiudere il portello **(A)**.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.



1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
3 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
4 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
5 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
6 - Lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

CONSIGLI PER L'USO

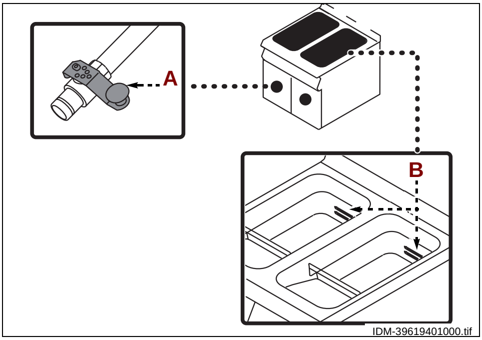
IT

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Utilizzare i cestelli in maniera adeguata.
- Prima di riempire la vasca, verificare che il rubinetto di scarico **(A)** sia chiuso.
- Verificare che il livello dell'olio non scenda mai al di sotto del minimo indicato **(B)**.
- Usare oli monoseme o miscele di oli specifici per friggitrici.
- Utilizzare un recipiente a parte per fondere i grassi solidi in modo da non danneggiare l'apparecchiatura.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura attendere che l'olio sia in temperatura.
- Immergere il cestello lentamente per evitare la formazione di schiuma.
- Filtrare spesso l'olio di frittura per eliminare i residui di lavorazione.

Importante

Conservare l'olio di frittura al freddo e al buio e filtrarlo frequentemente al fine di rallentarne la progressiva degradazione. L'uso di olio degradato per la frittura è dannosa per la salute delle persone



- Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.
- Utilizzare il supporto appendicestelli per scolare la frittura.
- Quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura per un breve periodo, ridurre la temperatura dell'olio al minimo oppure spegnere per evitare inutili consumi e l'invecchiamento dell'olio.
- Sostituire l'olio quando produce fumo tra 160-180 °C oppure quando assume un colorito scuro.

– Usare periodicamente un polarimetro per misurare la percentuale di composti polari (valore max consentito 25 g/100 g in conformità alla CIRCOLARE MINISTERO DELLA SANITÀ n. 1 dell'11 gennaio 1991).

– Il massimo carico consigliato. per vasca, è di 2 Kg.

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– La vasca di cottura (vedi pag. 16)
– Gli accessori (vedi pag. 16)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 15)

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

– Controllo pressione gas e tenuta impianto
– Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia
– Verifica efficienza termostato di sicurezza
– Verifica efficienza impianto elettrico

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– Verifica efficienza candelette di accensione (ed eventuale sostituzione vedi pag. 28) e integrità cavi di alimentazione.

IT

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
3 - Prestare attenzione alla pulizia delle zone alimentari (vasca, cestelli e reti di fondo). Quando possibile, si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

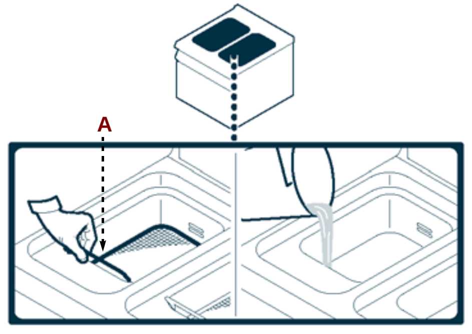
Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA VASCA, CESTELLI E ACCESSORI

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 12).
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
3 - Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 13).
4 - Asportare e pulire i cestelli e la struttura reggicestelli **(A)**.
5 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
6 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.
7 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
8 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.
9 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



IDM-39615303300.tif

Importante

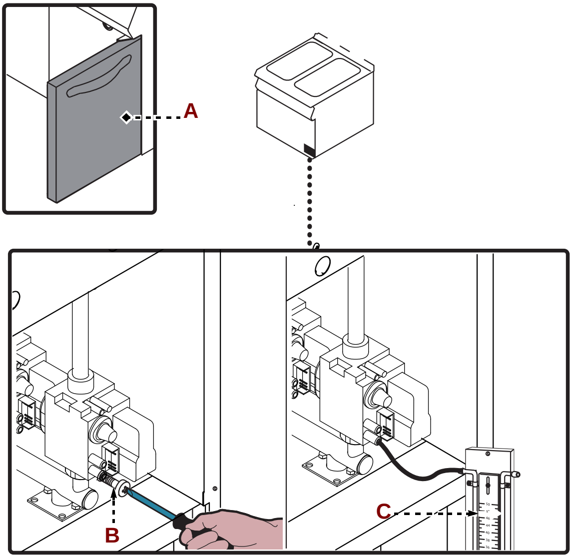
Quando viene utilizzata l'acqua per la pulizia periodica, assicurarsi che non vi siano tracce d'acqua in vasca, sugli accessori e nel condotto di scarico prima di reintrodurre nuovamente l'olio.

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

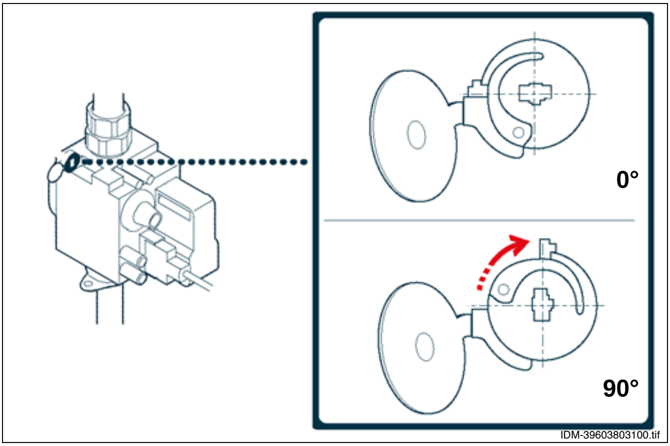
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare la vite **(B)** della presa di pressione.
4 - Collegare il manometro **(C)** alla presa di pressione.
5 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
6 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 12).
7 - Eseguire un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.

IT



IDM-39619401200.tif

8 - **Verificare il corretto posizionamento del dispositivo di “ lenta accensione”.**
9 - Spegnere l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas , scollegare il manometro **(C)** e riavvitare la vite **(B)**.
10-Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



GUASTI 6

IT

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
L’apparecchiatura non scalda.		Controllare lo stato del termostato e attivare l’eventuale dispositivo di consenso dell’accensione
	Teleruttore non alimentato oppure guasto	Controllare o sostituire la bobina del teleruttore.
Il pannello di controllo non si accende	Scheda elettronica non alimentata elettricamente	Verificare o invertire il collegamento delle fasi

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarme	Cause	Rimedi
E00	Avaria sonda termostato di sicurezza	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura Ripristinare il termostato di sicurezza (vedi pag. 14), se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E01	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E.01	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca sx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E02	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca dx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E.02	Avaria sonda in vasca di cottura (vasca dx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E05	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E07	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E12	Intervento della diagnostica della scheda elettronica (vasca sx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

Allarme	Cause	Rimedi
E13	Intervento della diagnostica della scheda elettronica (vasca dx)	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E16	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E17	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E18	Funzionamento a secco dell'apparecchiatura	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non possibile eseguire cicli di cottu **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E19	Il riscaldamento della vasca non si attiva	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E20	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
E21	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
GAS	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma	Mantenere premuto il pulsante di reset per alcuni secondi (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste contattare il servizio assistenza

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere

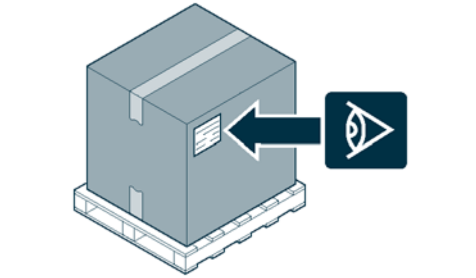


eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IDM-3960330800.tif

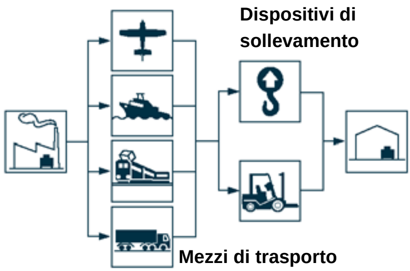
IT

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

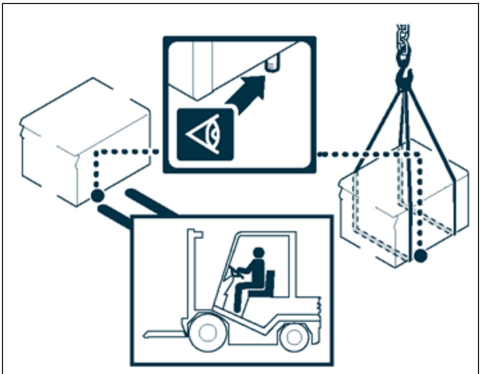


IDM-3960200180.tif

C13222420.fm

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



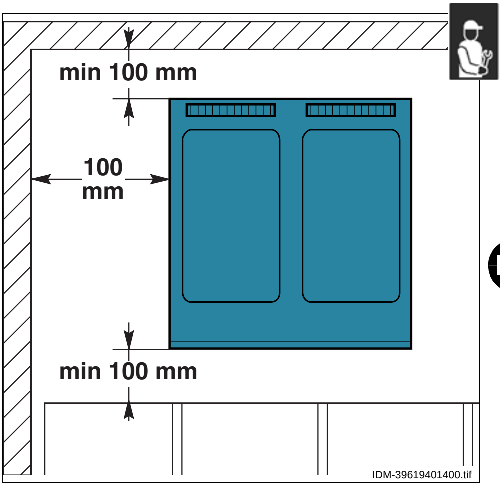
IDM-39614601200.tif

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.



IDM-39619401400.tif

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalle pareti (posteriore e/o adiacenti) non inferiore a 100 mm.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n° 74 - 12/04/96 e UNICIG 87/23).

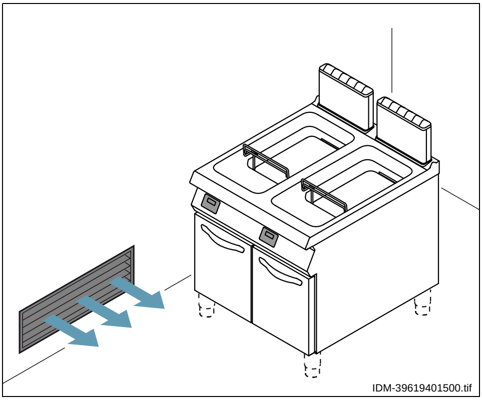
Importante

Non posizionare l'apparecchiatura a fianco di pareti con rischio di combustione.

IT

VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



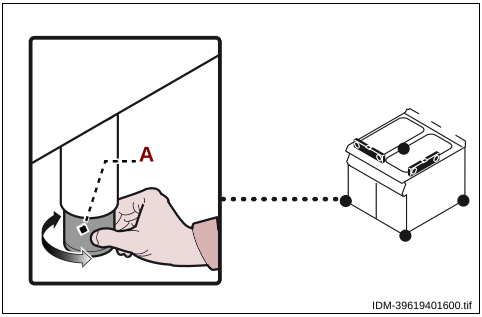
IDM-39619401500.tif

INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare i piedi di appoggio **(A)**.

LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

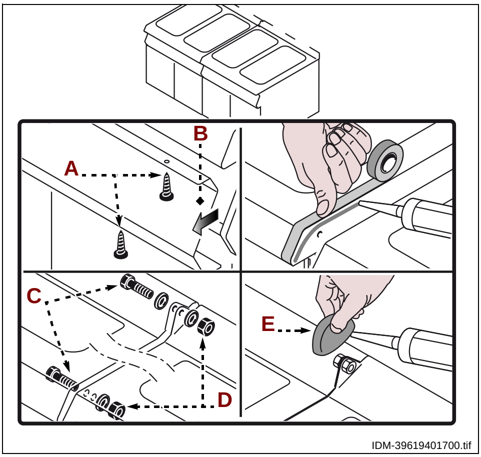


IDM-39619401600.tif

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(A)** e smontare i cruscotti **(B)**.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(C-D)**.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(E)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
8 - Rimontare i cruscotti **(B)** ad operazione ultimata.



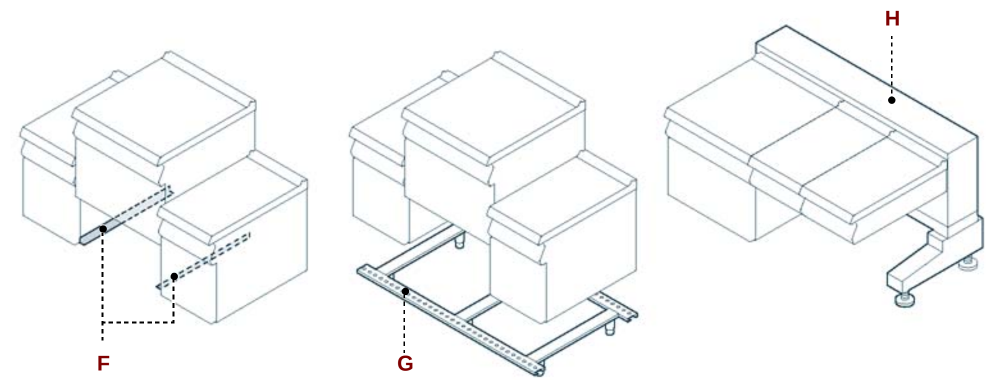
IDM-39619401700.tif

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

F) Kit per installazione "a ponte"

G) Kit telaio di appoggio

H) Kit trave di sostegno



IDM-39614401800.tif

ALLACCIAMENTO GAS

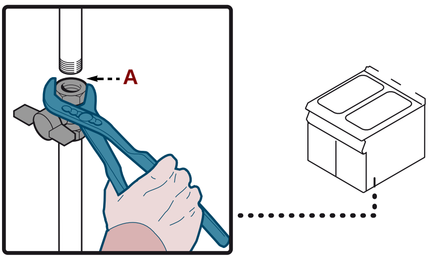
Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere possibile individuare immediatamente il suo stato (aperto o chiuso).



IDM-39619401800.tif

IT

C13222420.fm

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

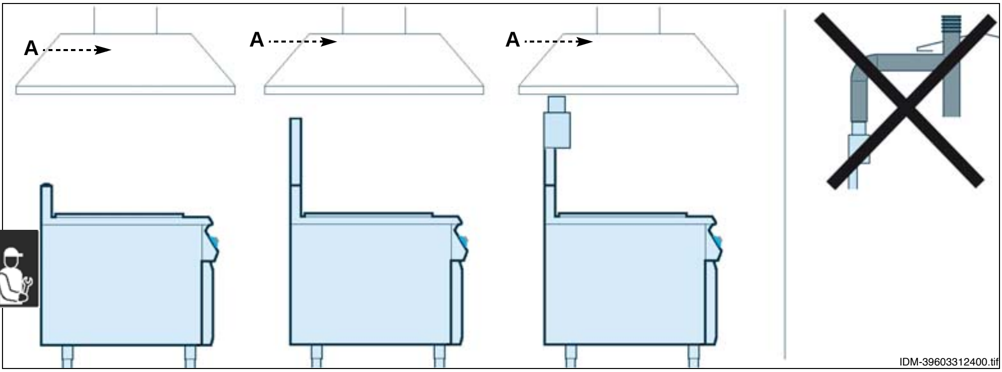
Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(A)** (vedi figura).

Importante

L'accensione del ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata deve comportare l'apertura automatica del rubinetto di alimentazione gas.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

IT

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50Hz oppure su richiesta a 220V/1N 60Hz.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

2 - Svitare le viti **(B)** per smontare la protezione **(C)**.

3 - Svitare le viti **(D)** per smontare il coperchio **(E)**.

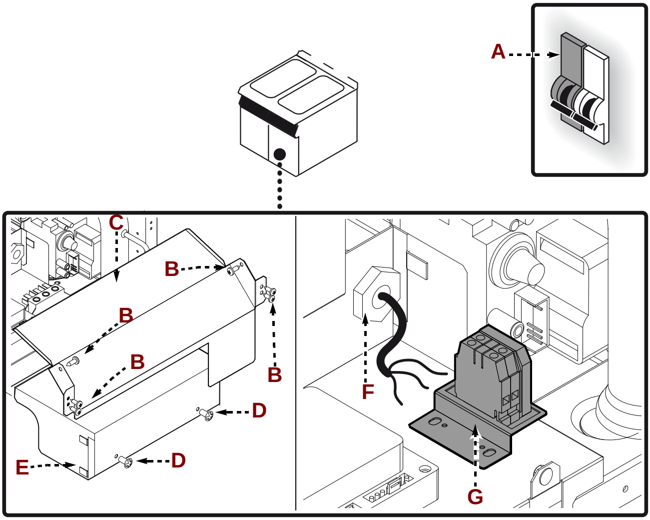
4 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo **(F)**.

5 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(G)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

6 - Serrare il pressacavo **(F)**.
7 - Rimontare il coperchio **(E)**.
8 - Rimontare la protezione **(C)**.

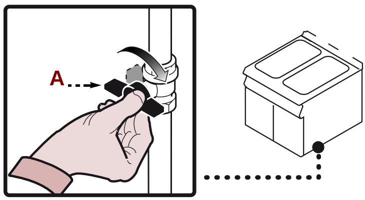


IDM-39619401900.tif

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

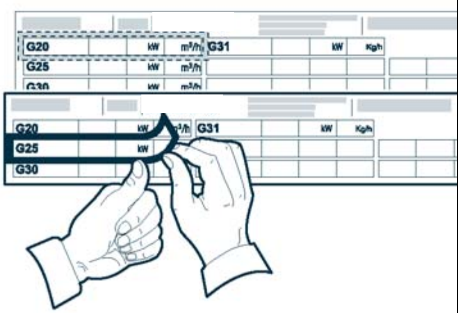
L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 28)
3 - Regolare l'elettrovalvola del gas (vedi pag. 26)



IDM-39619402000.tif

4 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



IDM-3960200250.tif

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

IT

C13222420.fm

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, occorre eseguire il collaudo dell'impianto, per valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 25).

3 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.

4 - Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al massimo (vedi pag. 26)

5 - Verificare che non vi siano perdite di gas.

6 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relative al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.



REGOLAZIONI 8

IT

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare la necessità di informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare, chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso e di rischio per la sicurezza e la salute delle persone.

REGOLAZIONE ELETTROVALVOLA GAS

Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 25). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

2 - Aprire il portello **(A)**.

3 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione (pressione di ingresso) e la vite **(E)** della presa di pressione (pressione di uscita).

4 - Collegare il manometro **(F)** alle prese di pressione.

5 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.

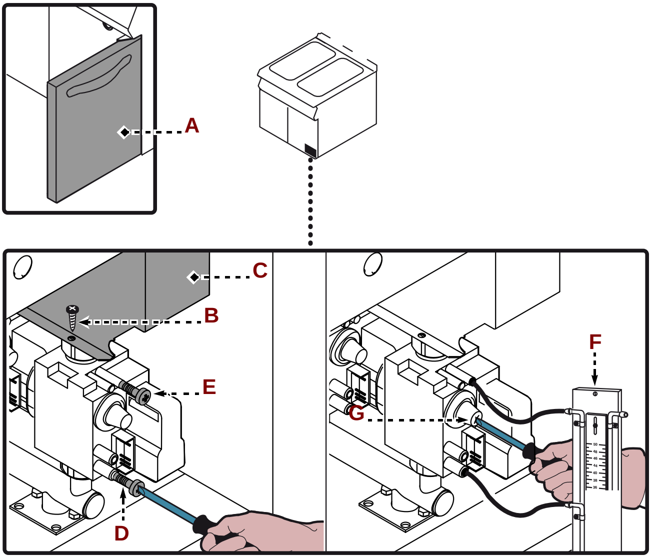
6 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 12) ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura.

7 - Agire sulla vite **(G)** e verificare che la pressione indicata sul manometro **(F)** sia conforme ai valori (vedi tabella in fondo al manuale).

8 - Spegnere l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro **(F)**.

9 - Riavvitare le viti **(D-E)**.

10-Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



IDM-39619402100.tif



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

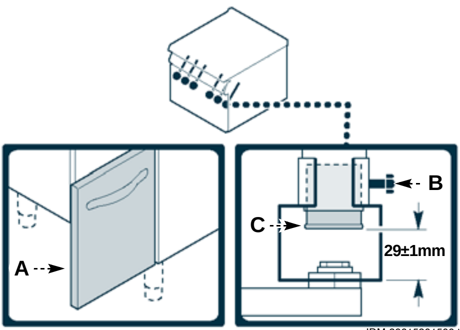
2 - Aprire il portello **(A)**.

3 - Allentare la vite di bloccaggio **(B)**.

4 - Regolare la posizione della boccola **(C)** alla distanza riportata in figura.

5 - Stringere la vite **(B)**.
Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

6 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



IDM-39615301500.tif

SOSTITUZIONE PARTI 9

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

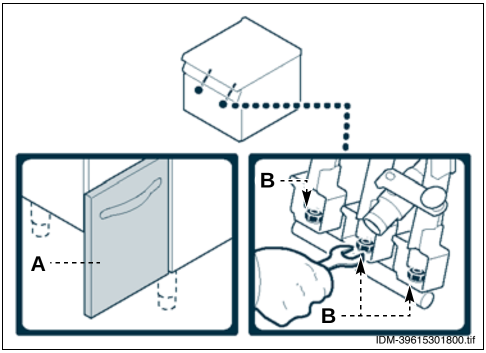
Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare l'ugello **(B)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Richiudere il portello **(A)**.



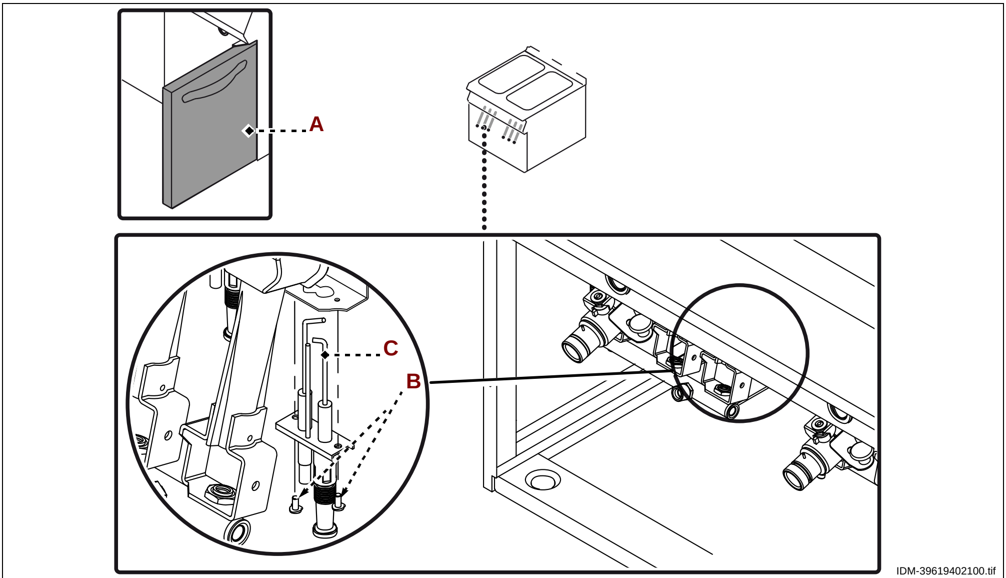
IDM-39615301800.tif



SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e sostituire il gruppo accensione **(C).**
4 - Richiudere il portello **(A)**.



IDM-39619402100.tif

DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

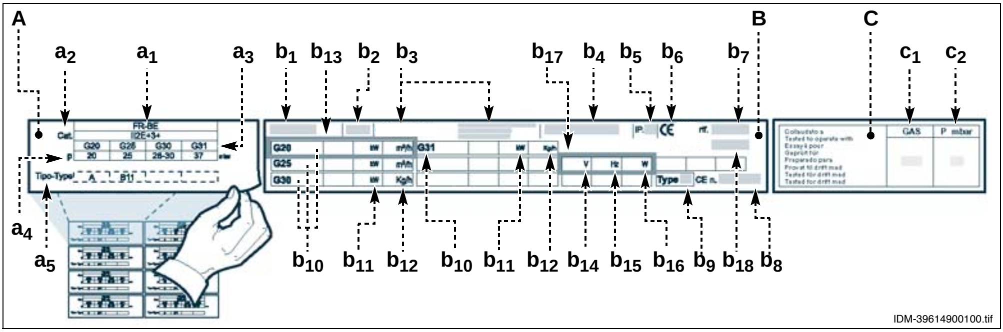
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate
a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent
B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Voltage (V)
b_{15}) Frequency (Hz)
b_{16}) Electricity power consumption (W)
b_{17}) Test voltage indicator
b_{18}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent - Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b_{13})** against the data of the gas for use on the nameplate.



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

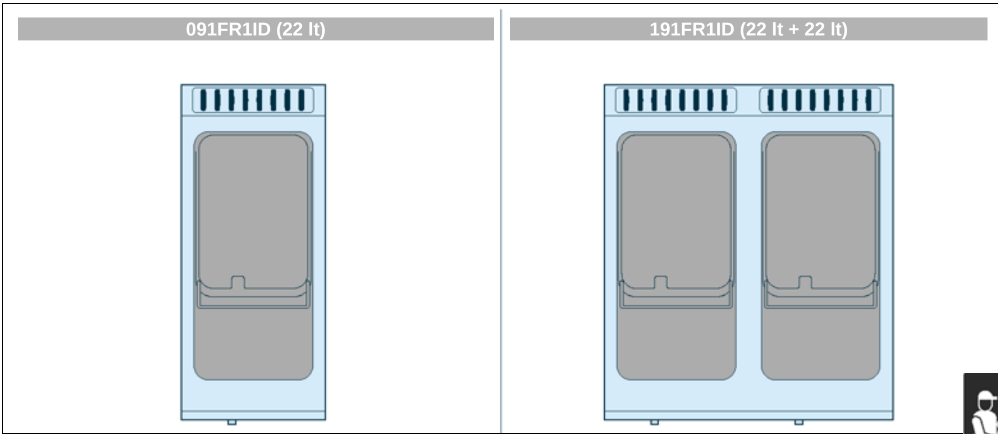
Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).





Main Parts

A)Frying well: in stainless steel.

B)Fume exhaust vent (Type **(A)**): for removal of the fumes generated by the burner

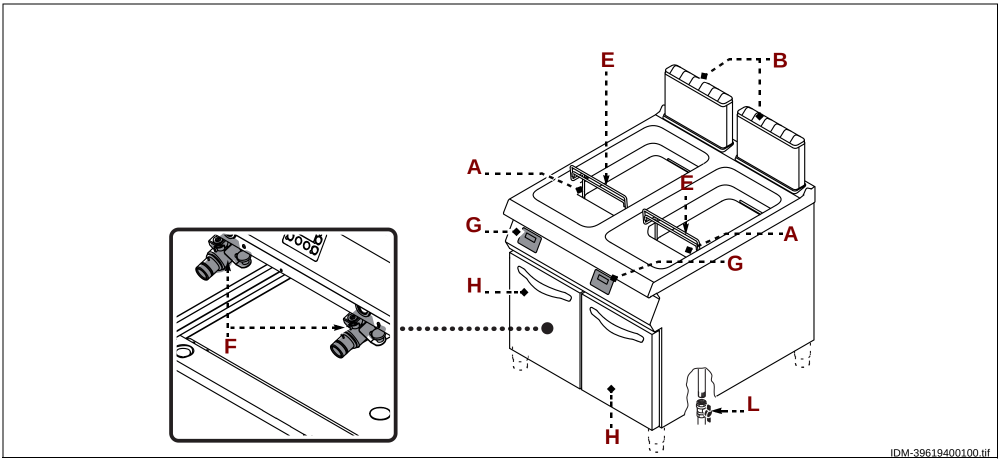
E)Basket hanger support: to support the basket while foods are being drained.

F)Drain tap: for draining the oil from the well.

G)Control panel: controls the appliance's operating functions.

H)Door: for accessing the inside of the appliance

L)Gas supply connection: for connection of the gas supply



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

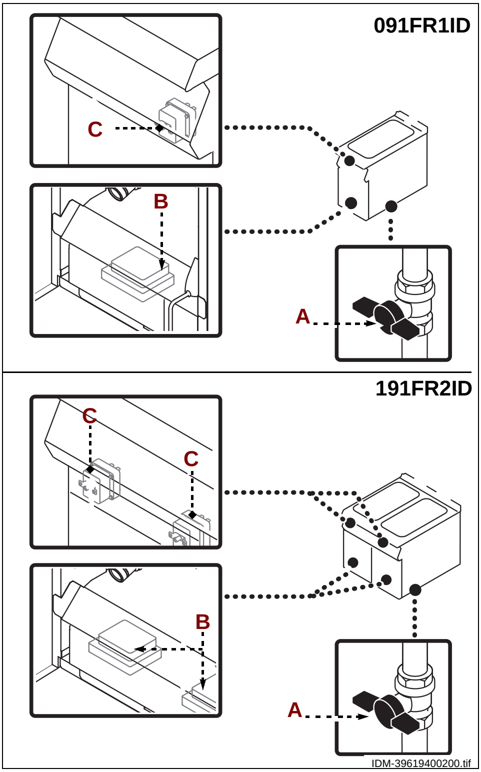
A)Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B)Combustion control unit: cuts off the gas supply if the flame goes out.

C)Safety thermostat: cuts off the gas supply in case of overheating

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

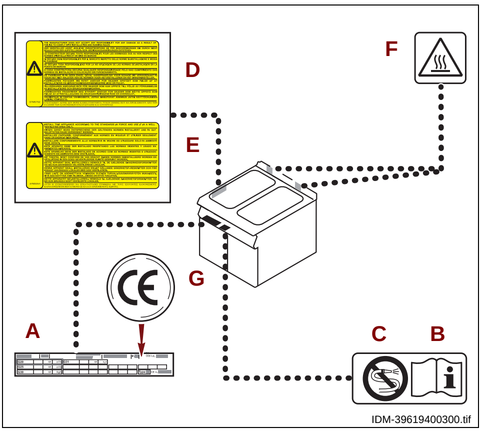
C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

G)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



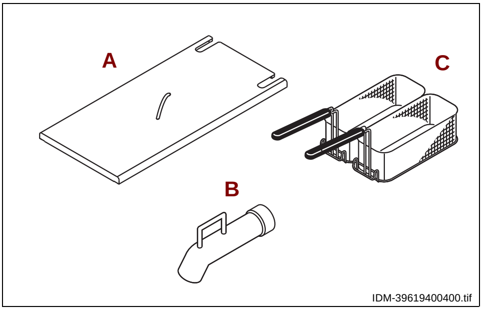
STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

A) Well lid

B) Oil drain extension

C) Baskets



IDM-39619400400.tif

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Oil filter (FO)

B) Oil drain container (RO)

C) Type A

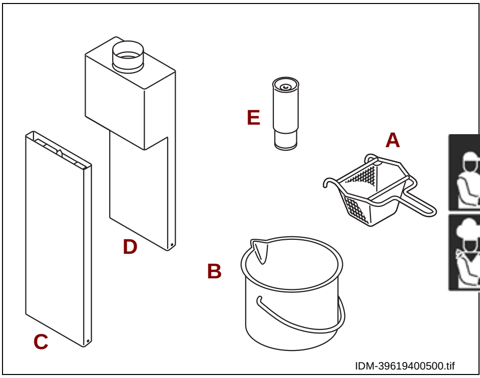
D) Type A tall fume exhaust vent with draught damper device.

E) Feet

F) "Bridge" installation kit (see page 22)

G) Supporting frame kit (see page 22)

H) Supporting beam kit (ee page 22)



IDM-39619400500.tif

SAFETY 3

GB

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

– Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

– Never tamper with, elude, remove or bypass the safety and/or adjustment devices installed. Failure to comply with this requirement may cause serious health and safety hazards.

– Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

– Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .



- At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
- During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
- When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.
- Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

Important

The batch load max is 5 Kg for single well.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

GB

The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.

The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

- The room temperature must not be less than 5°C.
- Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
- The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
- The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
- The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
- During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) **Digital display**: displays the working parameters and alarm codes.

B) **On/off key**: for switching the electricity supply to the appliance on and off.
Green light on: appliance off
Green light off: appliance on

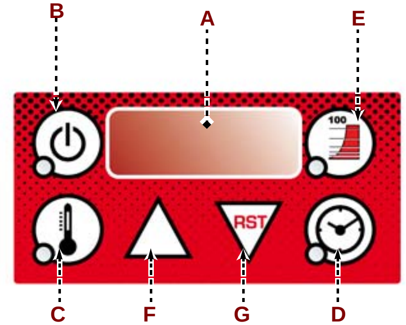
C) **Temperature setting key**: used to set the cooking temperature and start and/or stop thermoregulation.

D) **Time setting key**: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 11).

E) **Preheating key**: activates and deactivates the function which maintains the temperature at 2°C (melting function).

F) **Value increase key**: used to increase the value of the selected parameter.

G) **Value decease key**: used to decrease the value of the selected parameter.
In the event of alarms, resets the current alarm.



IDM-39619400600A.tif

GB

C13222420.fm

CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

1 - Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance.

The light **(P)** comes on.

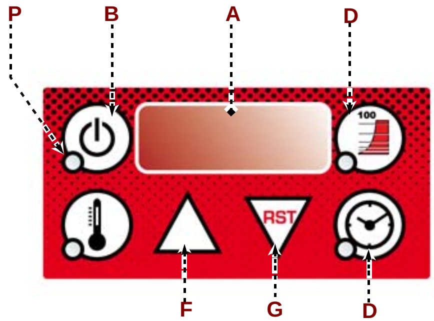
2 - Press the key **(D)**.
The value of the hours on the display **(A)** will start to flash.

3 - Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

4 - Press the key **(D)** to save the new value displayed.
The value of the minutes on the display **(A)** will start to flash.

5 - Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.

6 - Press the key **(D)** to save the new value displayed. After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.



IDM-39619400600B.tif

COOKING TEMPERATURE SETTING

This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.

Proceed as follows.

1 - Press the key **(C)** to start the oil heating phase and the display **(A)** will show the cooking temperature.

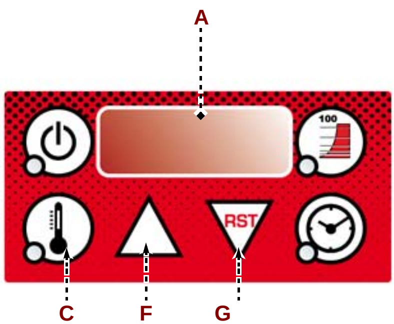
2 - Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display (30÷190°C).

3 - Wait about 4 seconds for the new value set to be saved.

4 - Press the keys **(F-G)** together and the display (A) will show the oil temperature in the cooking well.

Important

During the cooking cycle the value shown on the display (A) flashes if the temperature of the oil in the well is less than that set, or remains constantly on if the temperature is at or above the set level.



IDM-39619400600C.tif

GB

SETTING THE COOKING TIME

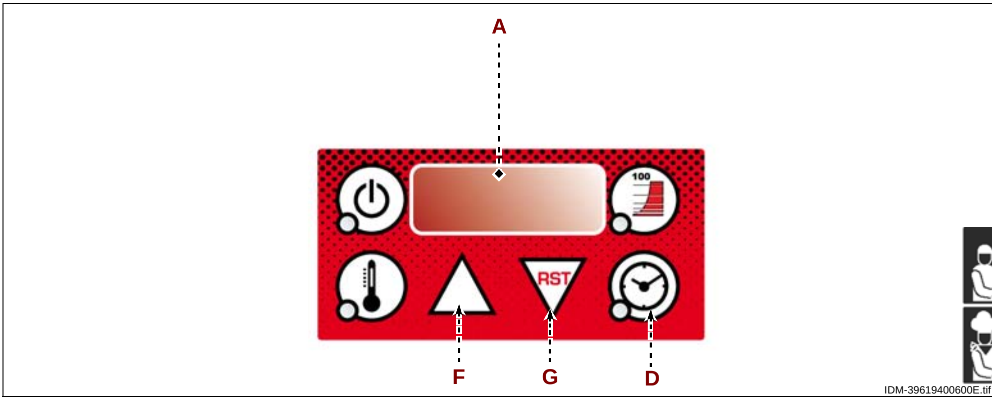
Manual cooking

Proceed as follows.

1 - Press the key **(D)** the last value set appears on the display **(A)**.

2 - Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display.
The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(F-G)** is pressed.

3 - Press the key **(D)** again to start the cooking cycle.
If the **(D)** key is pressed after the cooking cycle is started, the display shows the cooking time set for 4 seconds.



IDM-39619400600E.tif

ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION

Proceed as follows.

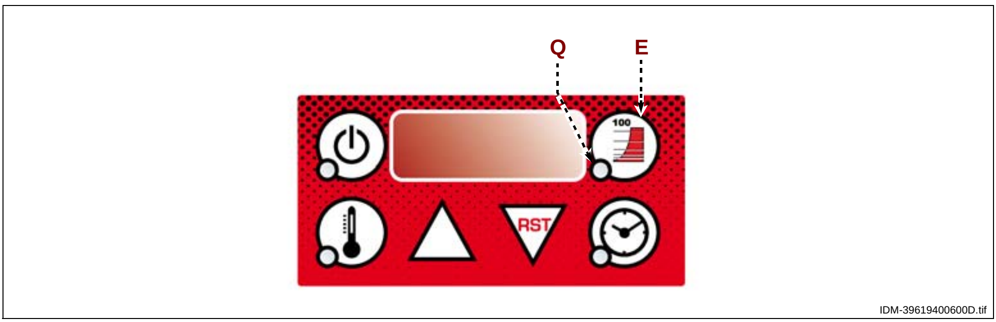
1 - Press key **(E)** to activate the temperature holding (melting) function.
The light **(Q)** comes on.

2 - Press key **(E)** to deactivate the temperature holding (melting) function.
The light **(Q)** goes out.

Important

The temperature holding function is always activated whenever a heating operation is started with the real temperature in the well below 90°C.

GB



IDM-39619400600D.tif

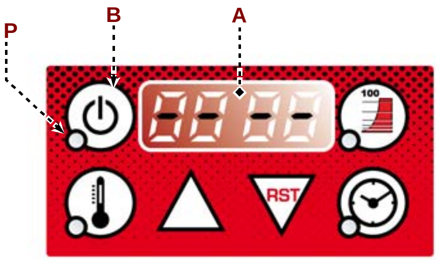
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

1 - Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
    The mains light **(P)** comes on.
2 - Turn on the gas supply tap.
3 - Press key **(B)** to set the appliance in "stand-by" mode.
    The mains power on light **(P)** goes out and the display **(A)** shows the screen shown here.
4 - Press the key **(B)** to switch on the appliance and start the cooking cycle.
    The cooking temperature set will appear in red on the display **(A)**.

Turning off

1 - Keep the key **(B)** pressed for about 6 seconds to stop the cooking cycle and switch the appliance off.
    The mains light **(P)** comes on.
2 - Turn off the gas supply tap.
3 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



IDM-39619400700A.tif

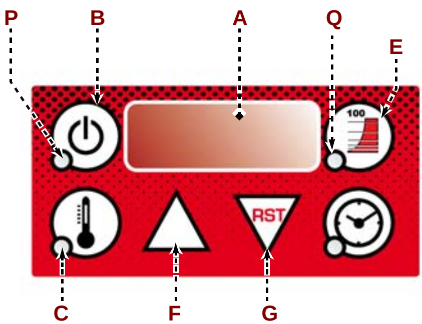
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

GB

To start and stop the appliance, proceed as follows.

Starting

1 - Switch on the appliance (see page 12).
2 - Press key **(B)** and then key **(E)** to activate the oil "melting" procedure.
    When the preheating temperature is reached the beeper sounds.
3 - Press key **(E)** to deactivate the "melting" function.
    The temperature is maintained at 90°C until cooking starts.



IDM-39619400700B.tif

4 - Press key **(C)** to activate the temperature input mode.

5 - Press keys **(F-G)** to set the cooking temperature. the data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.

6 - Press key **(E)** to terminate the temperature maintenance function.

7 - Press button **(B)** to start the cooking cycle. Lights **(P-Q)** flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on.

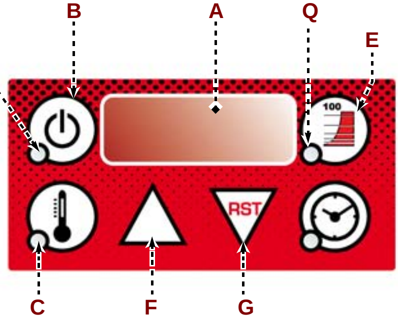
8 - To display the temperature set during cooking, press key **(C)**.

Stopping

1 - Press key **(B)** to stop the cooking cycle.

Important

If the electricity supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle re-starts automatically.
If the blackout lasts more than 40 seconds, press key (B) to restart the cooking cycle.



IDM-39619400700B.tif

FILTERING OIL

To carry out this operation, proceed as follows.

Important

Before proceeding, allow the appliance to cool for 10÷15 min., so that the oil reaches a temperature between 50÷120°C.

1 - Open the hatch **(A)**.

2 - Fit the extension **(B)** onto the tap **(C)**.

3 - Place the container **(D)** and the filter **(E)**, both available as optionals, underneath the extension **(B)**.

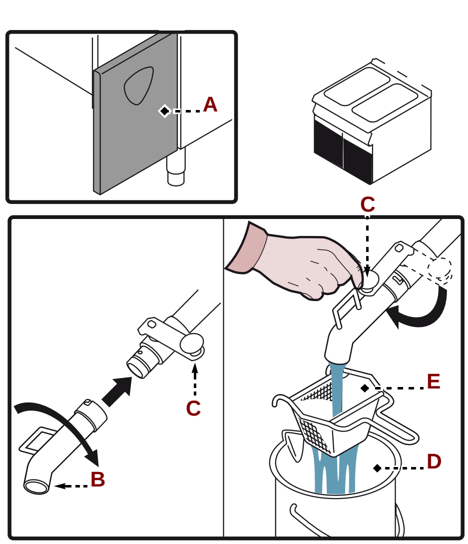
4 - Turn on the tap **(C)** to empty the well.

5 - Turn off the tap **(C)** on completion of the operation

6 - Close the hatch **(A)**.

Caution - warning

Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.



IDM-39619400800.tif

GB

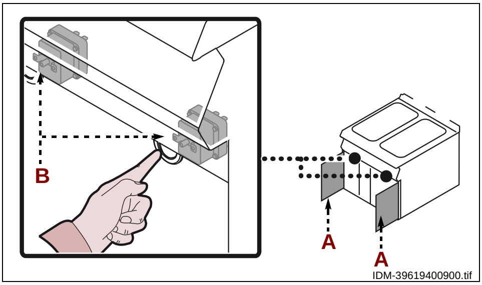
RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

1 - Allow the oil to cool to 30-40°C.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Press the button **(B)** of the safety thermostat tripped to restore the gas supply.

Important

To identify the thermostat that has been tripped, check which burner has cut out and press the corresponding button.



4 - Close the hatch **(A)**.

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Turn off the gas supply tap.
3 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
4 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
5 - Carry out all the servicing procedures.
6 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

USEFUL ADVICE FOR USE

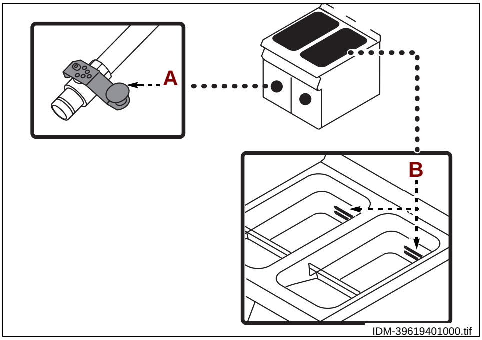
To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the constructor.
- Use the baskets as appropriate.
- Before filling the well, check that the drain tap **(A)** is turned off.
- Check that the oil level never drops underneath the minimum level marked **(B)**.
- Use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers.
- Melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance.
- Lower the basket slowly to prevent foaming.
- Do not use the appliance until the oil is at working temperature.
- Filter the frying oil often to remove working residues.

Important

Store frying oil in the dark and filter it often to slow down its gradual degradation. The use of degraded oil for frying constitutes a health hazard.

- Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure.



- Use the basket hanger support to drain the foods fried.
- If the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil.
- Change the oil when it fumes between 160-180°C or when it becomes dark in colour.
- Use a polarimeter regularly to measure the percentage of polarised compounds.
- The recommended batch load is 2 kg for single

well.

SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The well (see page 16)
– Accessories (see page 16)
– The appliance and the surrounding environment (see page 15)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness.
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
– Check that the safety thermostat is working correctly
– Check that the electrical system is in good working order.

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

– Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, see pag. 24) and that the power supply cable is intact

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
3 - Take special care when cleaning the zones which come into contact with foods (well, baskets and mesh base). Use of a dishwasher is recommended when possible.

Caution - warning

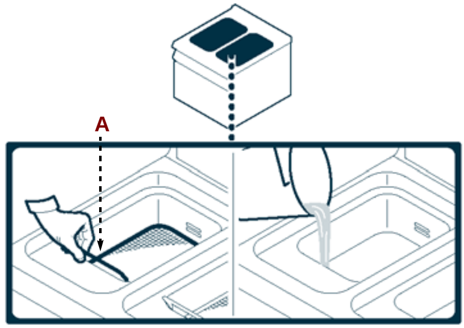
Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
7 - Remove food residues immediately before they set.
8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 12).
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
3 - Drain and filter the oil (see page 13).
4 - Remove and clean the baskets and the basket support structure **(A)**.
5 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
6 - Rinse the well with drinking water and drain.
7 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
8 - Rinse, empty and dry the well.
9 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



IDM-39615303300.tif

Important

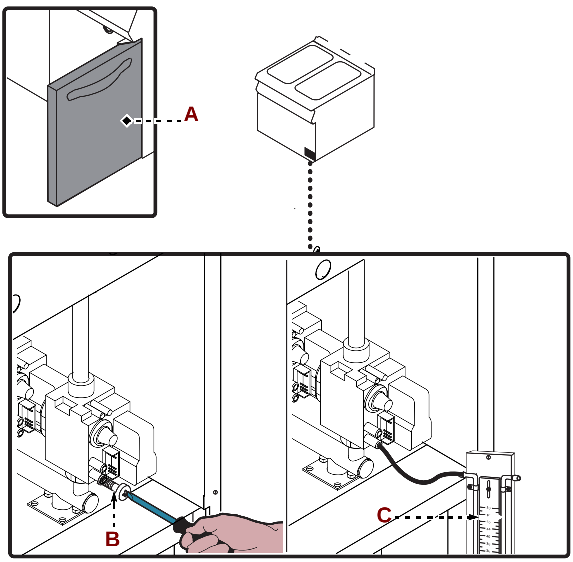
When using water for routine cleaning, check that there are no traces of water left in the well, on the accessories and in the drain line before refilling with oil.



CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Undo the screw **(B)** of the pressure connection.
4 - Connect the pressure gauge **(C)** to the pressure test point.
5 - Turn the gas supply tap back on.
6 - Switch on the appliance (see page 9).
7 - Perform a cooking cycle without food at the maximum temperature then check that the pressure reading complies with the values provided in the table at the back of the manual.

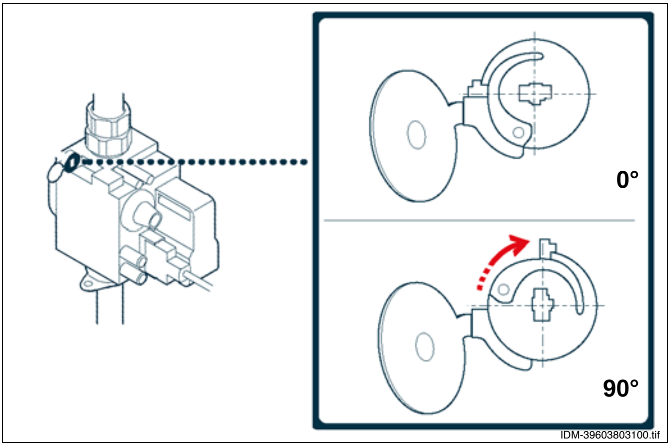


IDM-39619401200.tif

8 - **Check that the "slow start-up" device is correctly positioned.**

9 - Switch off the appliance, turn off the gas supply tap , and disconnect the pressure gauge **(C)** and retighten the screw **(B)**.

10-Close the door **(A)** when the operation is complete.



FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	**Information** **Contact the after-sales service.**.
The appliance does not heat up.		Check the thermostat and activate any start-up enabling device.
	Contactor not receiving power or faulty.	Check or replace the contactor coil.
The control panel does not come on	Electronic circuit board not receiving electrical power.	Check or swap the phase wire connections.

GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Cause	Remedy
E00	Safety thermostat failure	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. Reset the safety thermostat (see page 14); if the problem persists, call the after-sales service.
E01	Start the cooking well probe (left well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E.01	Start the cooking well probe (left well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E02	Start the cooking well probe (right well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E.02	Start the cooking well probe (right well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Importante** **Contact the after-sales service**
E12	Electronic circuit board diagnostics tripped (left well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E13	Electronic circuit board diagnostics tripped (right well)	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**

Alarm	Cause	Remedy
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E17	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem on its own The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out
E18	Operation of the appliance without oil	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out **Importante** **Contact the after-sales service**
E19	The well heating system does not start up	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. **Importante** **Contact the after-sales service**
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disab so no cooking cycles can be carri out **Importante** **Contact the after-sales servic**
E21	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem its own The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out
GAS	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Hold down the reset button for a few seconds (the button may have to be pressed several times); if the problem persists inform the after-sales service

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

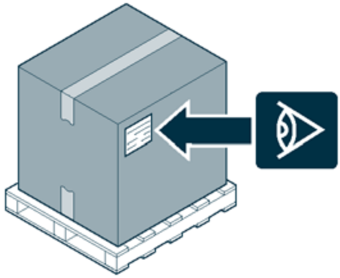
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



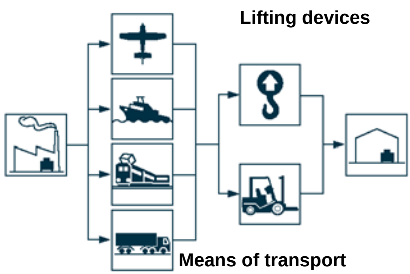
IDM-3960330800.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

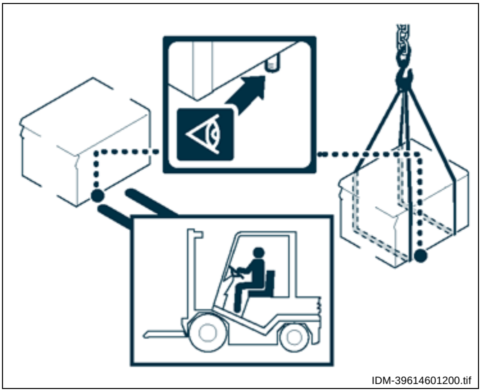
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

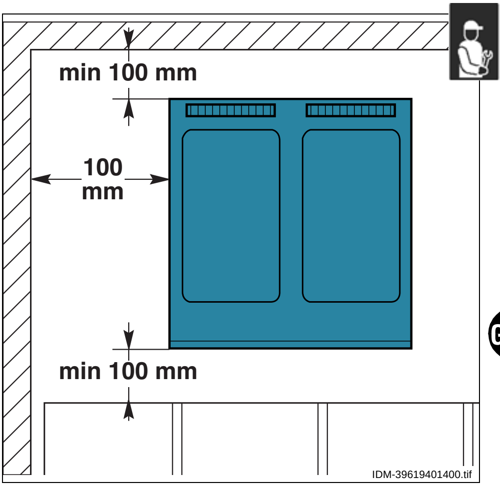

IDM-39614601200.tif

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.



IDM-39619401400.tif

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

The appliance must be installed at least 100 mm from the walls (at the rear and/or sides).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

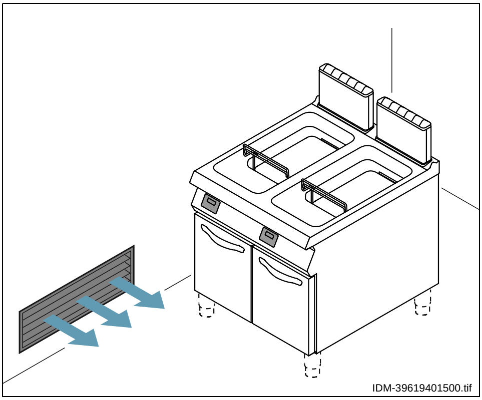
Important

Do not install the appliance beside walls with a fire risk.

GB

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



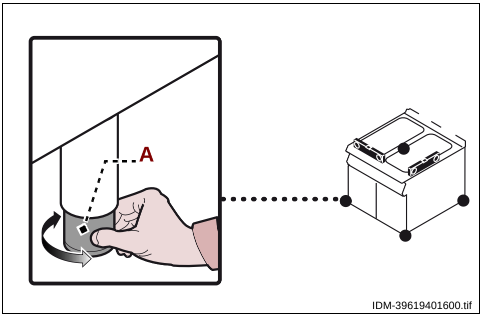
INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS



The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, the floor-mounted feet must be fitted **(A)**.

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

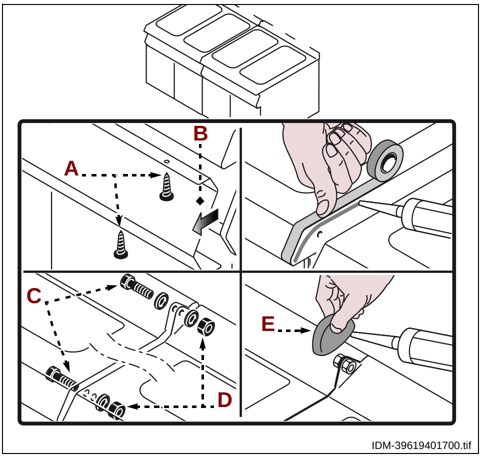


GB

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Undo the screws **(A)** and remove the control panels **(B)**.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side.
5 - Connect the appliance using the screws and nuts **(C-D)**.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Apply the sealant to the inside of the lid **(E)**, and fit it to cover the fixing zone.
8 - Replace the control panels **(B)** on completion of the operation.

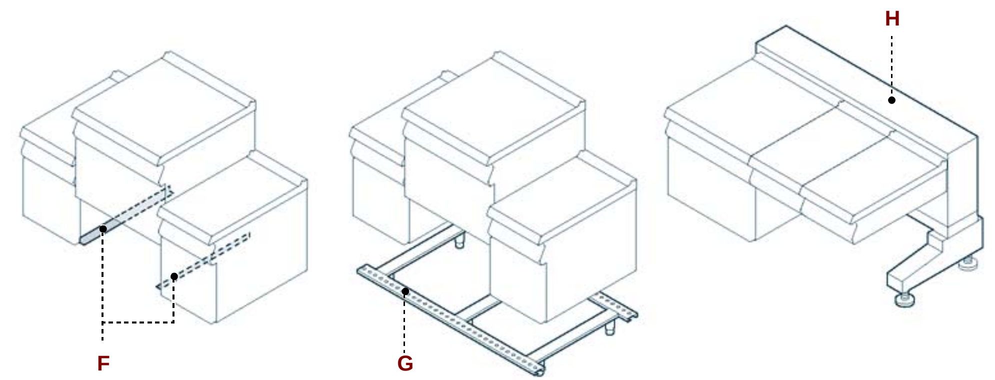


A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

F) "Bridge" installation kit

G) Supporting frame kit

H) Supporting beam kit



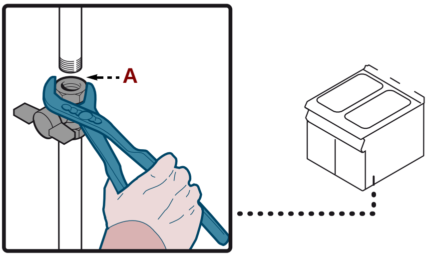
IDM-39614401800.tif

GAS CONNECTION

Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.



IDM-39619401800.tif

Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

GB

C13222420.fm

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

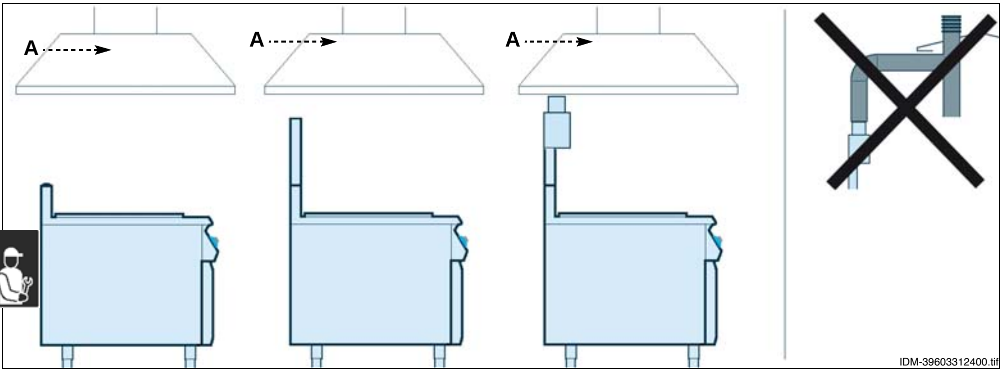
Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Position the appliance underneath the hood **(A)** (see diagram).

Important

The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.
The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50Hz (220V/1N 60Hz available on request).

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(B)** to remove the guard **(C)**.

3 - Undo the screws **(D)** to remove the lid **(E)**.

4 - Fit the power supply cable into the cable gland **(F)**.

5 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(G)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

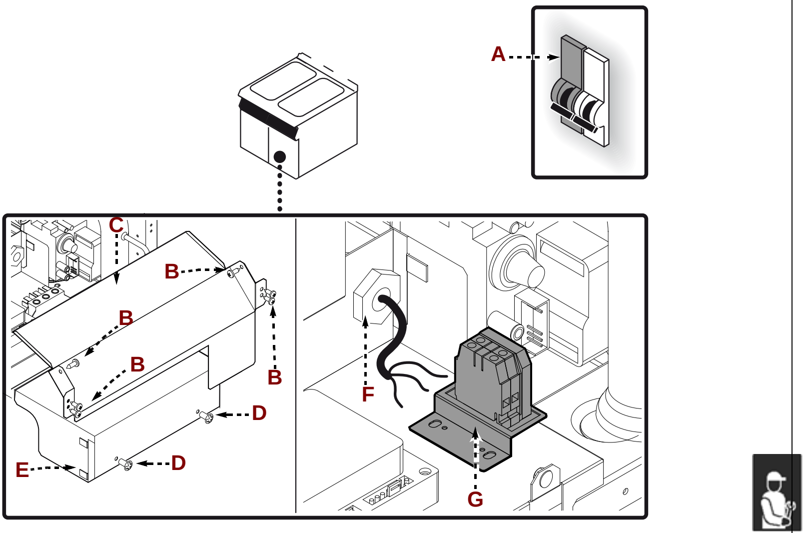
Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

6 - Tighten the cable gland **(F)**.

7 - Replace the lid **(E)** and retighten the screws.

8 - Replace the guard **(C)**.



IDM-39619401900.tif

CONVERSION OF GAS SUPPLY

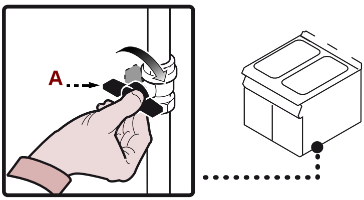
The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.

2 - Change the burner nozzle (see page 28)

3 - Adjust the gas solenoid valve (see page 26)

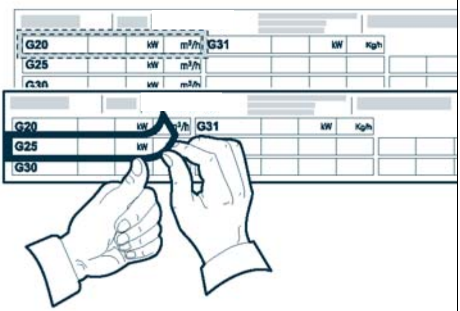


IDM-39619402000.tif

4 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



IDM-3960200250.tif

GB

C13222420.fm

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.

2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 25).

3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.

4 - Check the gas pressure and flow rate and adjust them to the maximum setting if necessary (see page 26)

5 - Check that there are no gas leaks.

6 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.



ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

GB

ADJUSTING GAS SOLENOID VALVE

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 25). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Open the hatch **(A)**.

3 - Undo the screw **(D)** of the pressure measurement point (intake pressure) and the screw **(E)** of the pressure measurement point (output pressure).

4 - Connect the pressure gauge **(F)** to the pressure measurement point.

5 - Turn the gas supply tap back on.

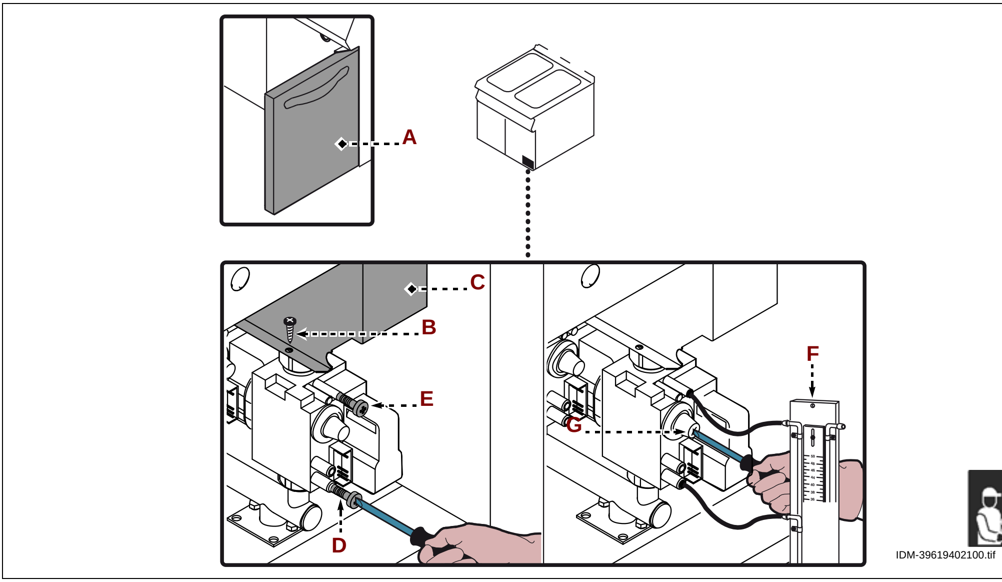
6 - Switch on the appliance (see page 12) and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.

7 - Turn the screw **(G)** and check that the pressure gauge **(F)** reading complies with the values (see table at back of manual).

8 - Switch off the appliance, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge **(F)**.

9 - Retighten the screws **(D-E)**.

10-Close the door **(A)** when the operation is complete.



ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

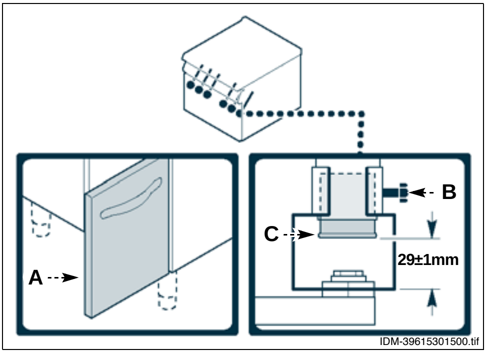
2 - Open the hatch **(A)**.

3 - Undo the locking screw **(B)**.

4 - Set the bush **(C)** at the distance as shown in the figure.

5 - Tighten the screw **(B)**.
After making the setting, seal the screw with paint.

6 - Close the door **(A)** when the operation is complete.



GB

REPLACING PARTS 9

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

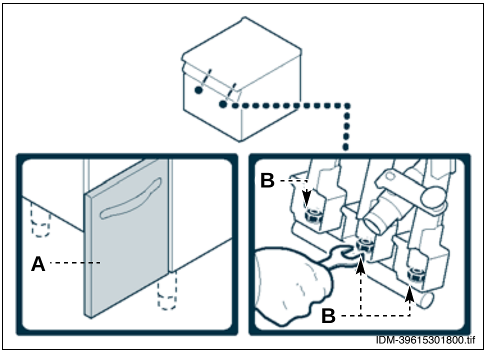
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the door (**A**).
3 - Unscrew the nozzle (**B**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Close the door (**A**).

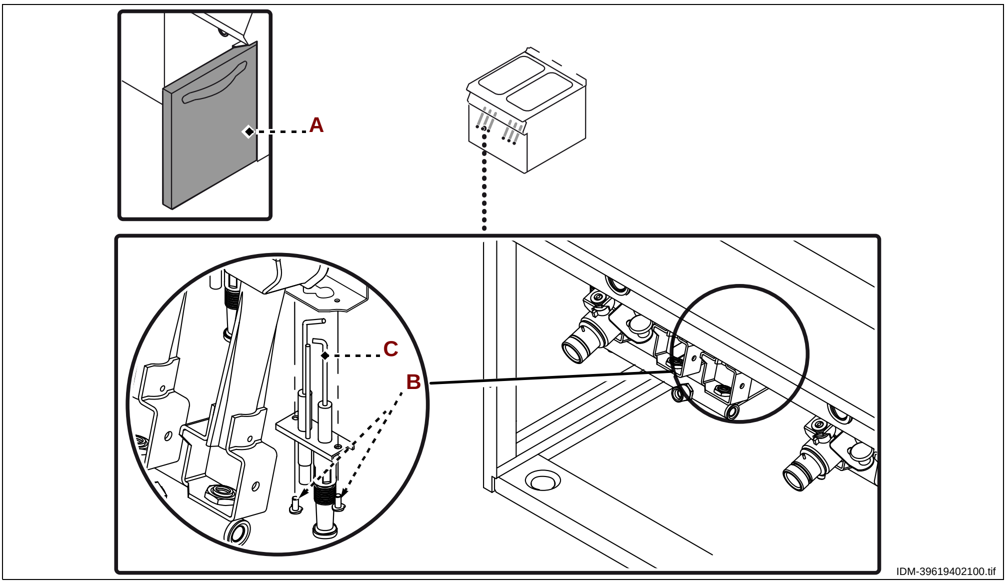




REPLACEMENT IGNITION UNIT

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the door (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and replace the ignition unit (**C**).
4 - Close the door (**A**).



GB

DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

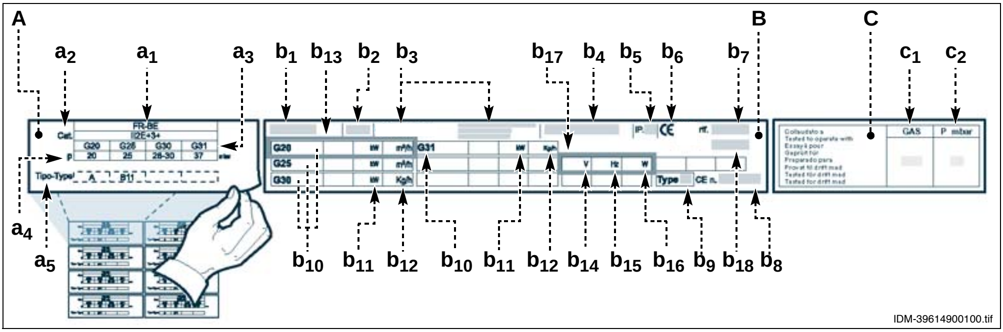
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild
a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie
a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14}) Spannung (V)
b_{15}) Frequenz (Hz)
b_{16}) Leistungsaufnahme (W)
b_{17}) Abnahmespannungsanzeige
b_{18}) Baujahr
C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).
Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige **(b_{13})** auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.



DE

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

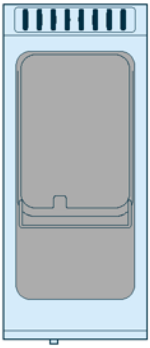
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

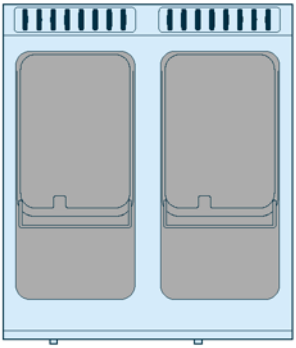
Die Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurationsbetriebe bestimmt.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

091FR1ID (22 lt)



191FR1ID (22 lt + 22 lt)



Hauptorgane

A)Frittierbecken: aus Edelstahl.

B)Rauchabzug (Typ A): zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase

E)Korbaufhängergestell: zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.

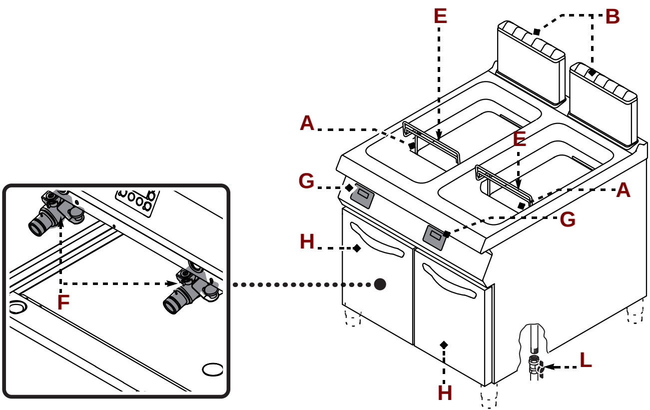
F) Ablasshahn: zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.

G)Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.

H)Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten

L) Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr

DE



IDM-39619400100.tif

C13222420.fm

TECHNISCHE DATEN

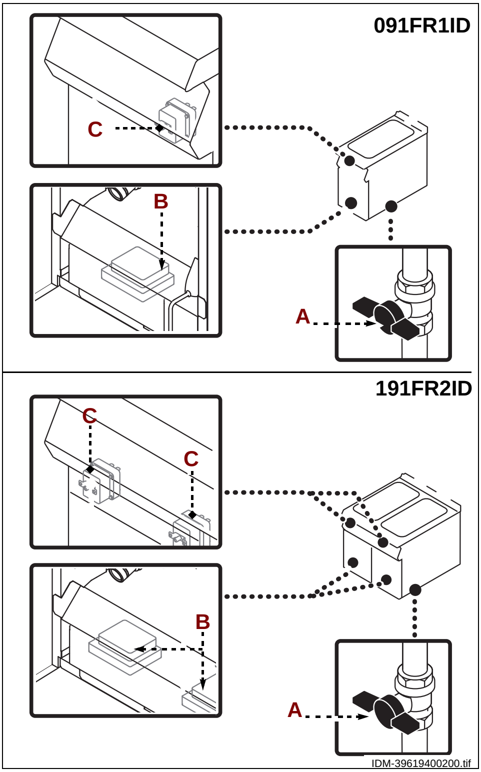
Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

- **A)Gashahn**: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren
- **B)Sicherheitsabschaltung**: Unterbricht die Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme.
- **C)Sicherheitsthermostat**: Er unterbricht die Gaszufuhr bei Überhitzung.



Vorsicht - Achtung

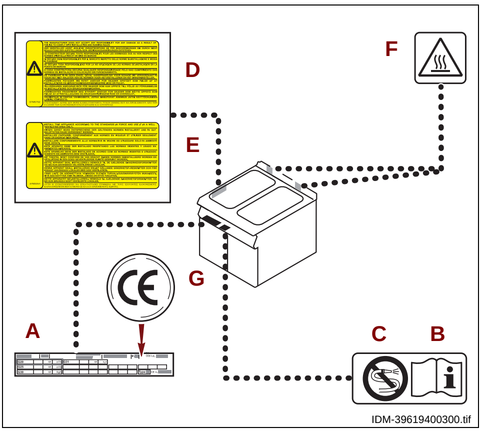
Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

DE

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

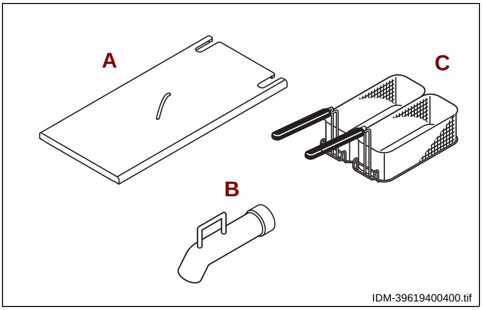
- **A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten**.
- **B)Allgemeine Gefahr**: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.
- **C)Allgemeine Gefahr**: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.
- **D)Allgemeine Gefahr**: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."
- **E)Allgemeine Gefahr**: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."
- **F)Verbrennungsgefahr**: Vorsicht vor heißen Flächen.
- **G)CE-Kennzeichnung**: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.



ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

A) Verschlussdeckel für Becken
B) Verlängerung des Ölabflussrohres
C) Körbe:

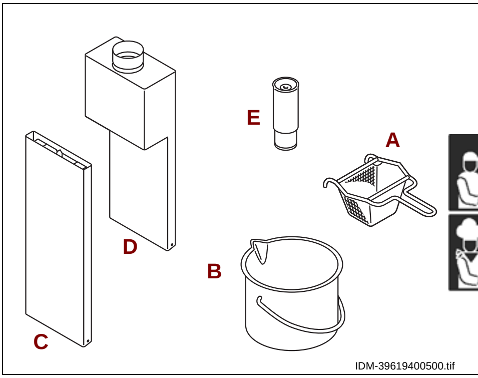


IDM-39619400400.tif

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A) Öfilter (FO)
B) Ölsammler (RO)
A) Hoher Abzugskamin Typ A
B) Hoher Kamin Typ A mit Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung .
C) Stützfüße
D) Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 22)
E) Einbausatz für Untergestell (siehe Seite 22)
F) Einbausatz für Träger (siehe Seite 22)



IDM-39619400500.tif

SICHERHEIT 3

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
– Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.
– Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden.
– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
- Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
  - Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
  - Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen. .
- Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.
- Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Wichtig

Die maximal zulässige Last beträgt 5 kg Wanne zum Backen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.

Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.

- Die Raumtemperatur darf 5°C nicht unterschreiten.
- Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Digitales Display: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B)Ein-Aus-Taste: Dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet
Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet

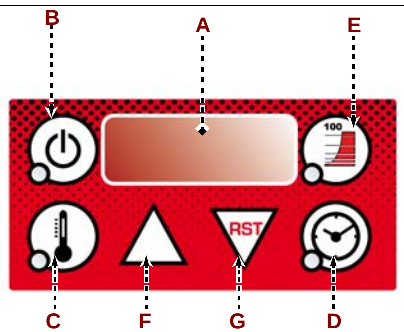
C)Temperaturwahltaste: Dient zum Einstellen der Gartemperatur und zum Ein-/Ausschalten der Temperaturregelung.

D)Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 11).

E)Taste Vorheizung: Dient zum Ein-/Ausschalten der Funktion für die Beibehaltung der Temperatur auf 100°C (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion).

F)Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

G)Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Dient zur Quittierung eines Fehlerzustands.



IDM-39619400600A.tif

C13222420.fm

DE

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(P)** leuchtet auf.

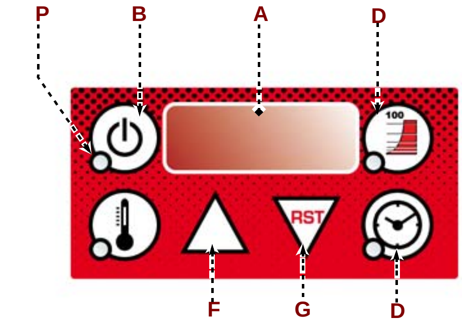
2 - Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.

3 - Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

4 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern.
Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.

5 - Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.

6 - Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



IDM-39619400600B.tif

EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(C)** drücken, um die Phase der Ölerhitzung einzuschalten und auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.

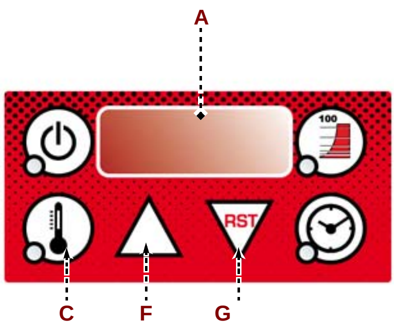
2 - Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display (30÷190°C) angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.

3 - Ca. 4 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

4 - Gleichzeitig die Tasten **(F-G)** drücken, um auf dem Display (A) die Temperatur des Öls im Becken anzuzeigen.

Wichtig

Während des Garzyklus blinkt der auf dem Display (A) angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Öls im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen anhaltend angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.



IDM-39619400600C.tif

DE

EINSTELLUNG DER GARZEIT

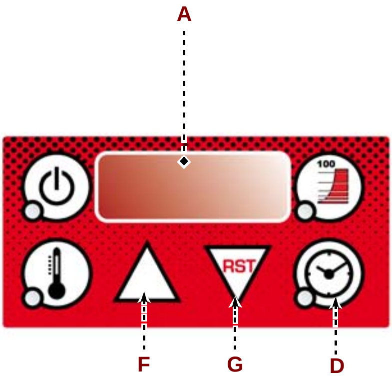
Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(D)** drücken.
Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.

2 - Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(F-G)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.

3 - Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.
Wird bei gestartetem Garzyklus die Taste **(D)** gedrückt, erscheint am Display 4 Sekunden lang die eingestellte Gartemperatur.



IDM-39619400600E.tif

EIN-/AUSSCHALTEN DER TEMPERATURHALTEFUNKTION (FETTSCHMELZ- UND TEMPERATURHALTEFUNKTION)

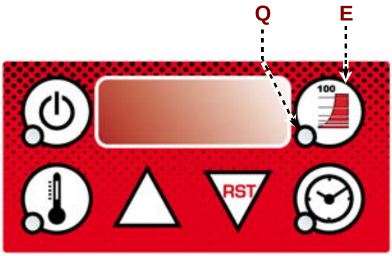
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) einzuschalten.
Die Kontrollleuchte **(Q)** leuchtet auf.

2 - Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(Q)** erlischt.

Wichtig

Die Temperaturhaltefunktion schaltet sich immer ein, wenn die Ist-Temperatur im Becken 90°C unterschreitet und eine Heizphase gestartet wird.



IDM-39619400600D.tif

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(P)** schaltet sich ein.

2 - Öffnen Sie den Gashahn.

3 - Taste **(B)** drücken, um das Gerät auf Bereitschaft („Stand-by") zu schalten.
Die Kontrollleuchte Strom ein **(P)** erlischt, und auf dem Display **(A)** erscheint das dargestellte Bild.

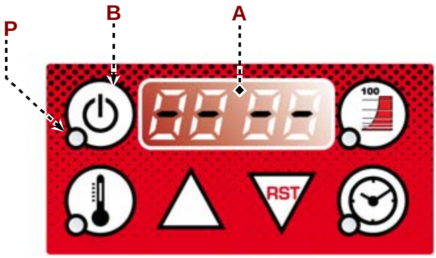
4 - Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten.
Auf dem Display **(A)** wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt (in Rot).

Abschaltung

1 - Taste **(B)** ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garzyklus zu stoppen und das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(P)** schaltet sich ein.

2 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

3 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



IDM-39619400700A.tif

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

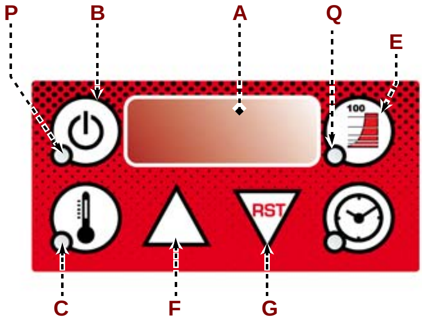
Für das Starten und Stoppen auf die angegebene Weise vorgehen.

Starten

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. 12).

2 - Die Taste **(B)** und dann die Taste **(E)** drücken, um die "Melting"-Phase für das Öl vorzunehmen.
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein.

3 - Die Taste **(E)** drücken, um die "Melting"-Phase zu deaktivieren.
Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 90°C gehalten.



IDM-39619400700B.tif

4 - Die Taste **(C)** drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.

5 - Die Tasten **(F-G)** drücken, um die Kochtemperatur einzugeben.

Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.

6 - Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.

7 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Die Kontrolllampen **(P-Q)** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig.

8 - Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste **(C)** drücken.

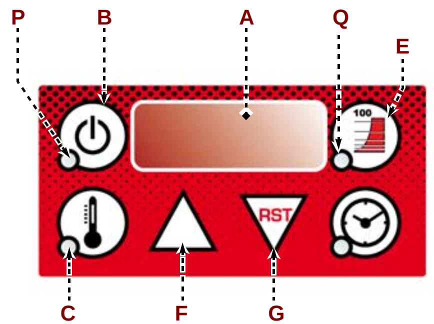
Stoppen

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.

Wichtig

Wird die Stromversorgung für weniger als 20-40 Sekunden unterbrochen, startet der Garzyklus automatisch wieder.

Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden, muss man die Taste (B) drükken, um den Garzyklus wieder zu starten.



IDM-39619400700B.tif

ÖLFILTERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Wichtig

Vor diesem Vorgang das Gerät 10÷15 Min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50÷120°C erreicht.

1 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.

2 - Die Verlängerung **(B)** in den Hahn **(C)** stecken.

3 - Das auf Anfrage erhältliche Sonderzubehör Behälter **(D)** und Filter **(E)** unter der Verlängerung **(B)** anordnen.

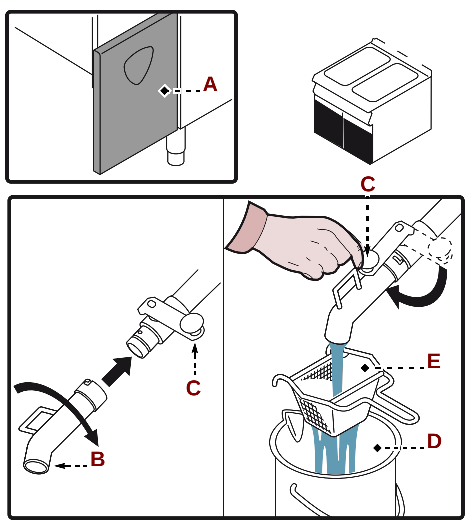
4 - Den Hahn **(C)** aufdrehen, um das Becken zu leeren.

5 - Nach beendetem Vorgang den Hahn **(C)** wieder zudrehen.

6 - Schließen Sie die Klappe **(A)**.

Vorsicht - Achtung

Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.



IDM-39619400800.tif

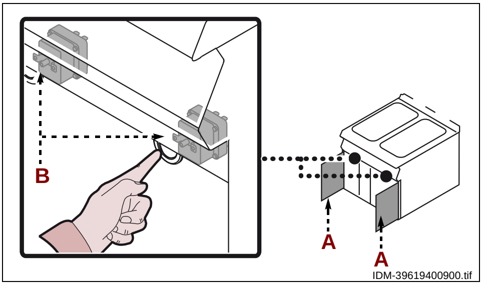
RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

1 - Das Öl um 30-40°C abkühlen lassen.
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Den Taster **(B)** des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.

Wichtig

Zum Identifizieren des ausgelösten Thermostaten kontrollieren, welcher Brenner sich ausgeschaltet hat, und die entsprechende Taste drücken.



4 - Schließen Sie die Klappe **(A)**.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
3 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
4 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
5 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
6 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

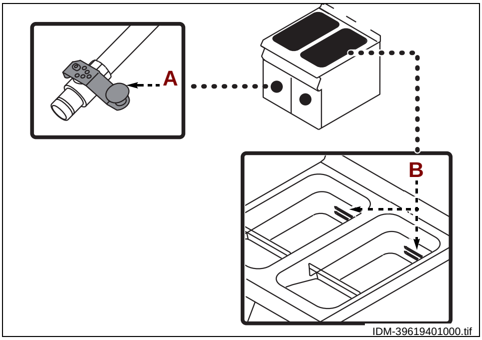
TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein.
– Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn **(A)** geschlossen ist.
– Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke **(B)** sinkt.
– Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen.
– Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen.
– Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.
– Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden.
– Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierrückstände zu beseitigen.

Wichtig

Das Frittieröl im Kühlen und im Dunkeln aufbewahren und häufig filtrieren, um den Zersetzungsprozess zu verlangsamen. Die Verwendung von zersetztem Öl zum Frittieren ist gesundheitsschädlich.



– Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Becken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können.
– Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen.
– Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden.

– Das Öl auswechseln, wenn es zwischen i 160-180 °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt.
– Regelmäßig mit einem Polarimeter den Anteil an polaren Bindungen prüfen.
– Die maximale Zuladung beträgt 2 kg pro Becken.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:
– Die Pfannenwände (siehe Seite 16)
– Das Zubehörteile (siehe Seite 16)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 15)

Nach jeweils 100 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:
– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats
– Funktionsprüfung der elektrischen Anlage.




Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:
– Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe Seite 24) und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:
1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
3 - Auf die Reinigung der Bereiche achten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Bekken, Körbe und Bodengitter). Wenn möglich, empfiehlt sich die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

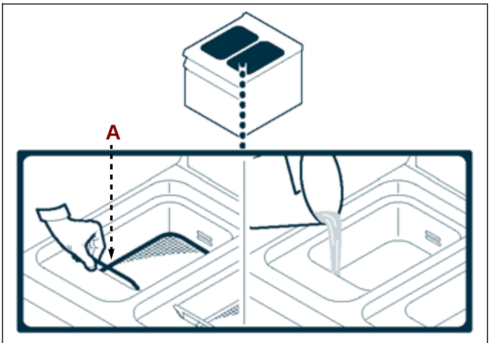
Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen (siehe Seite 12)
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
3 - Das Öl ablassen und filtrieren (siehe Seite 13)
4 - Die Körbe und das Korbaufhängergestell **(A)** herausnehmen und reinigen.
5 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
6 - Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren.
7 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
8 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
9 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



IDM-39615303300.tif

Wichtig

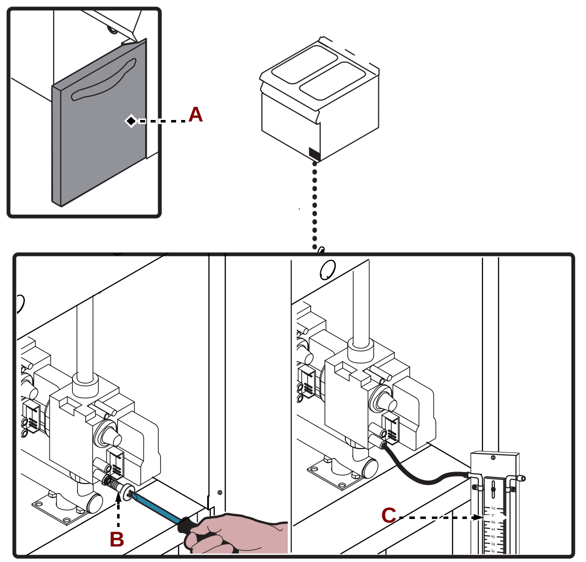
Wenn zur regelmäßigen Reinigung Wasser verwendet wird, muss man vor dem erneuten Einfüllen des Öls sicherstellen, dass sich keine Wasserreste im Becken, auf dem Zubehör und in der Ablassleitung befinden.



KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** aus dem Druckprüfpunkt.
4 - Schließen Sie das Manometer **(C)** an den Druckprüfpunkt an.
5 - Öffnen Sie den Gashahn wieder.
6 - Das Gerät einschalten (siehe S. 12).
7 - Einen Leer-Garzyklus bei der Höchsttemperatur vornehmen und sicherstellen, dass der angezeigte Druck mit den Werten in der Tabelle am Ende des Handbuchs übereinstimmt.

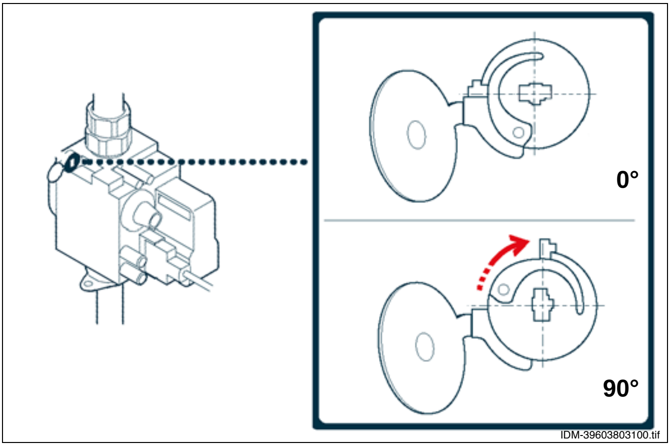


IDM-39619401200.tif

8 - **Die korrekte Positionierung der Vorrichtung für "langsame Einschaltung" überprüfen.**

9 - Das Gerät ausschalten, den Gashahn schließen, das Manometer **(C)** abklemmen und die Schraube **(B)** wieder einschrauben.

10 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

DE

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Bei Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**
Das Gerät heizt nicht.		Den Zustand des Thermostaten prüfen und die eventuelle Freigabevorrichtung aktivieren.
	Fernschalter ohne Strom oder defekt.	Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.	Leiterplatte ohne Stromversorgung.	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen.

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E00	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen (siehe Seite 14).Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.
E01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E.01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E02	Defekt Sonde in Becken (rechte Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E.02	Defekt Sonde in Becken (rechte Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E12	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte (linke Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E13	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte (rechte Wanne)	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyk ausgeführt werden
E18	Trockenbetrieb des Geräts	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E19	Beckenheizung schaltet sich nicht ein	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden **Importante** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
E21	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
GAS	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Resettaste einige Sekunden lang gedrückt halten (dieser Vorgang muss eventuell mehrmals wiederholt werden). Sollte das Problem danach immer noch vorliegen, den Kundendienst kontaktieren

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

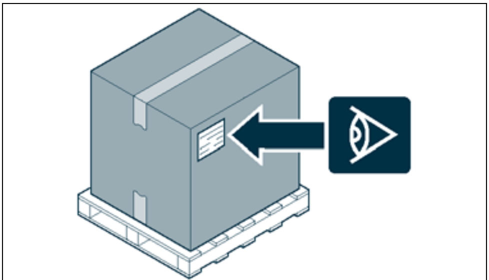
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



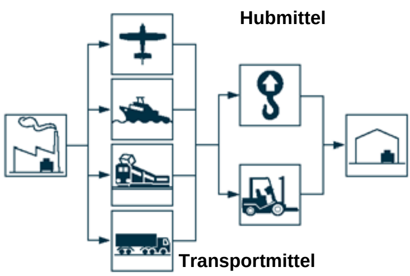
IDM-3960330800.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.

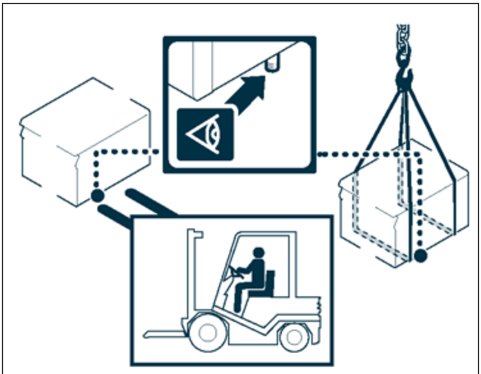
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.



IDM-39614601200.tif

Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.

INSTALLATION DES GERÄTS

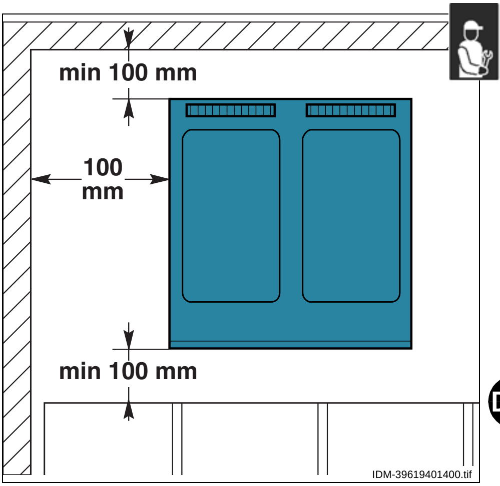
Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Bei der Installation des Geräts einen Mindestabstand von 100 mm zu den Wänden (Rückwand und/ oder Seitenwände) einhalten.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.



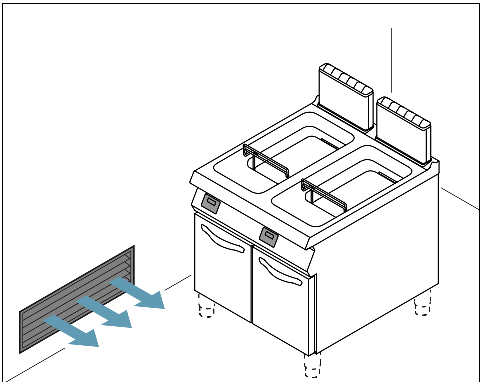
IDM-39619401400.tif

Wichtig

Das Gerät nicht an brennbaren Wänden aufstellen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



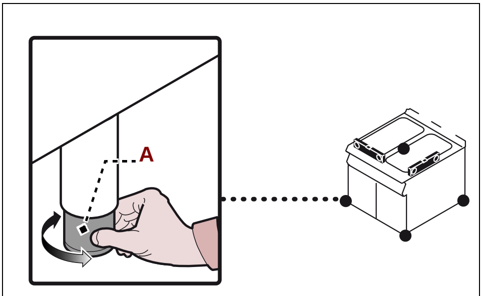
IDM-39619401500.tif

INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden. Dazu gehören insbesondere die Füße **(A)**.

NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

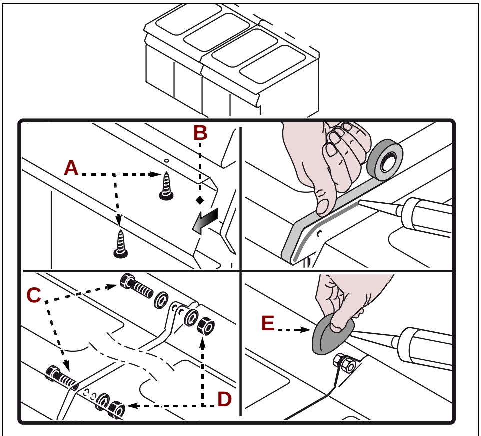


IDM-39619401600.tif

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Die Schrauben **(A)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern (C-D) anschließen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(E)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
8 - Die Blenden **(B)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



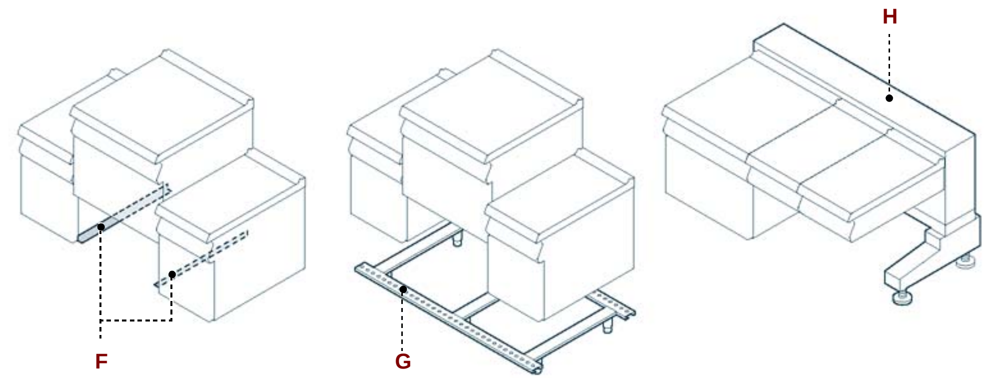
IDM-39619401700.tif

Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

F) Einbausatz für Brückenmontage

G) Einbausatz für Untergestell

H) Einbausatz für Träger



IDM-39614401800.tif

GASANSCHLUSS

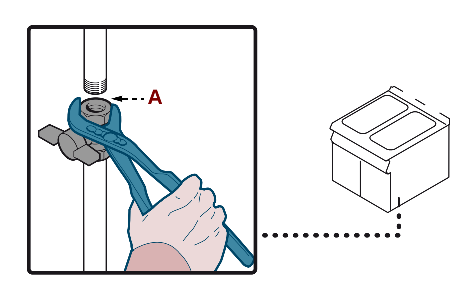
Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



IDM-39619401800.tif

DE

C13222420.fm

ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

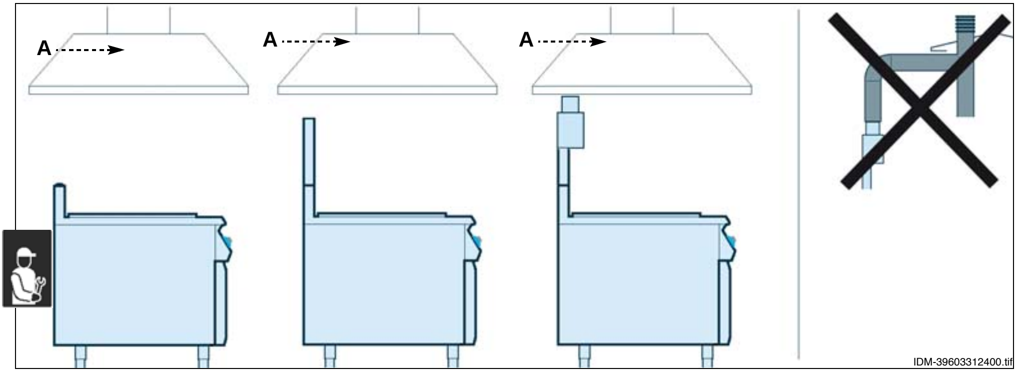
Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät unter der Haube **(A)** positionieren.

Wichtig

Die Einschaltung des Ventilators der Absauganlage musst das automatische Öffnen des Gashahns bewirken.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N 50Hz oder auf Anfrage von 220V/1N 60Hz geliefert.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

2 - Die Schrauben ausschrauben **(B)** , um die Bedienblende **(C)** entfernen zu können.

3 - Durch Lösen der Schrauben **(D)** die Schutzabdeckung **(E)** abnehmen.

4 - Das Kabel in die Zugentlastung **(F)** stecken.

5 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(G)** des Geräts anschließen.

Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.

Wichtig

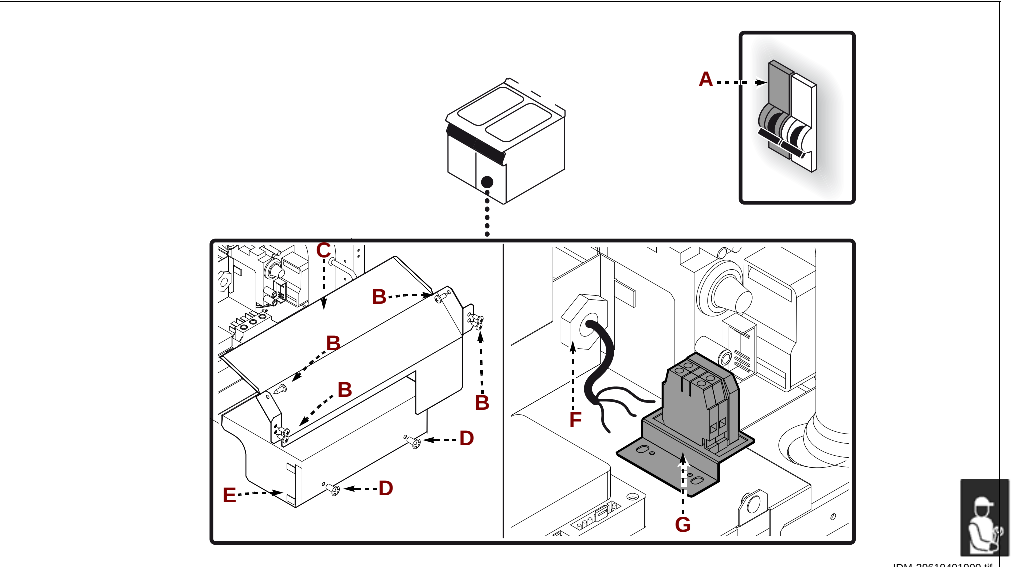
Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

DE

6 - Die Zugentlastung **(F)** festziehen.

7 - Den Deckel **(E)** wieder anbringen und die Schrauben wieder einschrauben.

8 - Die Schutzabdeckung **(C)** wieder anbringen.



IDM-39619401900.tif

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

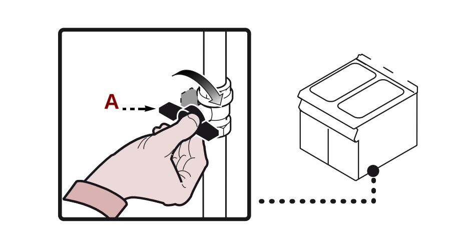
Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**

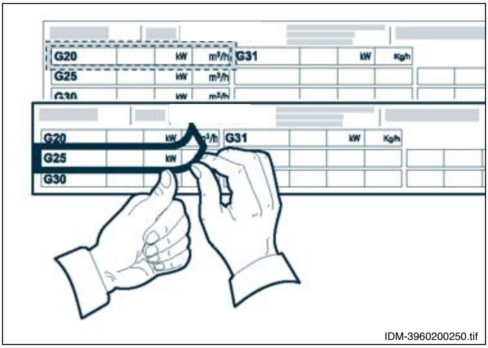
2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 28)

3 - Das Gasmagnetventil einstellen (siehe Seite 26)

4 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn durch den neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.



IDM-39619402000.tif



IDM-3960200250.tif

Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.

2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe Seite 25).

3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.

4 - Den Gasdruck und Gasdurchfluss kontrollieren und nötigenfalls auf das Maximum einstellen (siehe Seite 26)

5 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

6 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.

Den Gasabsperrhahn schließen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

EINSTELLUNG GASMAGNETVENTIL

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 25). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.

3 - Die Schraube **(D)** der Druckanschlussleitung (Eingangsdruck) und die Schraube **(E)** der Druckanschlussleitung (Ausgangsdruck) lösen.

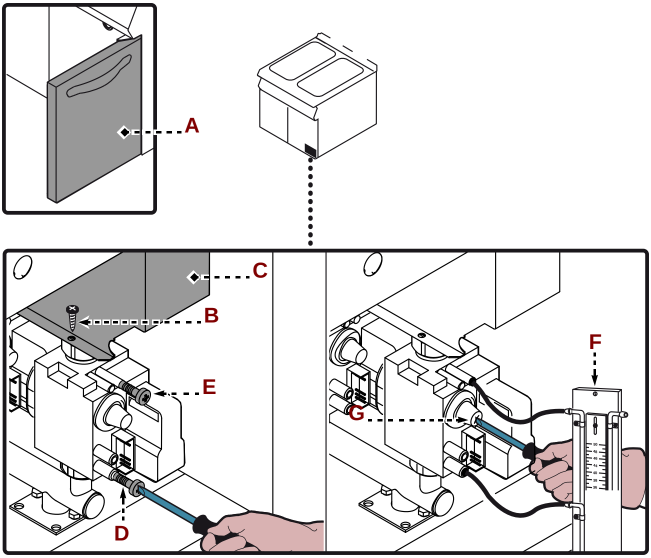
4 - Das Manometer **(F)** an den Druckanschlussleitungen anschließen.

5 - Öffnen Sie den Gashahn wieder.

6 - Das Gerät einschalten (siehe Seite 12) und einen Leer-Garzyklus mit der maximalen Temperatur ausführen.

7 - Die Schraube **(G)** betätigen und sicherstellen, dass der auf dem Manometer **(F)** angezeigte Druck den Vorgaben entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

8 - Das Gerät ausschalten, den Gashahn schließen, das Manometer **(F)** abklemmen.
9 - Die Schrauben **(D-E)** wieder eindrehen.
10-Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

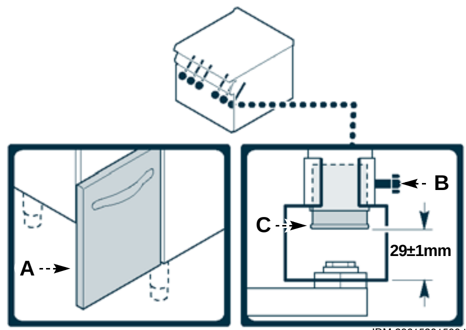


IDM-39619402100.tif

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Die Klemmschraube **(B)** lockern.
4 - Die Buchse **(C)** auf den in der Abbildung angegebenen Abstand positionieren.
5 - Die Schraube **(B)** anziehen.
Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.



IDM-39615301500.tif

AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 9

HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

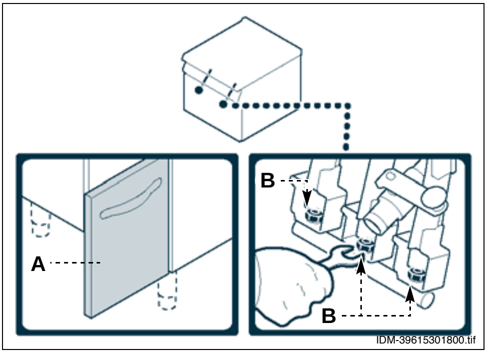
Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gasabsperrhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Öffnen Sie die Klappe (**A**).
3 - Schrauben Sie die Düse (**B**) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Schließen Sie die Klappe (**A**).

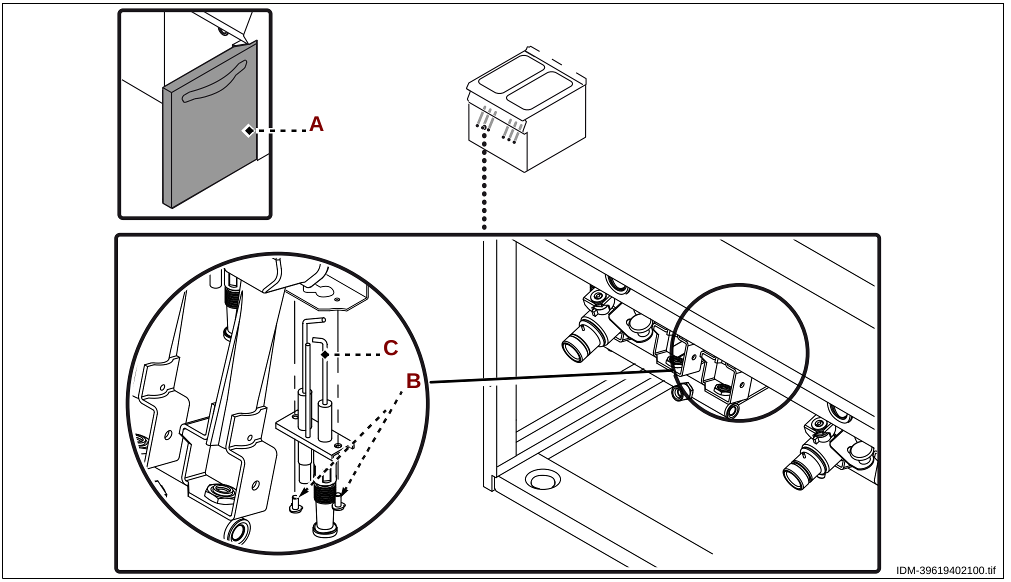


IDM-39615301800.tif

AUSWECHSELN DER BAUGRUPPE ZÜNDUNG

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Öffnen Sie die Klappe (**A**).
3 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Baugruppe Zündung (**C**).
4 - Schließen Sie die Klappe (**A**).



IDM-39619402100.tif

AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.

Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

FR

C13222420.fm

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

FR

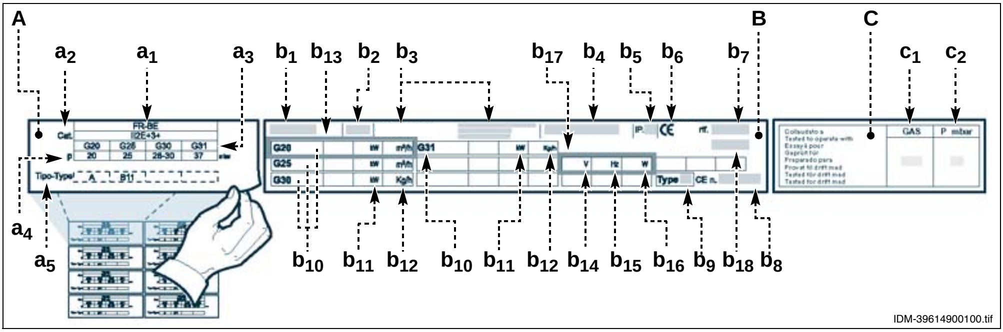
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire
a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz
a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées
B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai
b_{14}) Tension (V)
b_{15}) Fréquence (Hz)
b_{16}) Puissance électrique absorbée (W)
b_{17}) Indicateur de tension d'essai
b_{18}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur **(b_{13})** sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

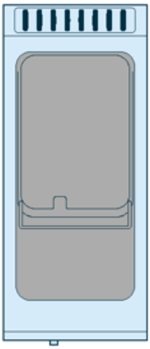
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

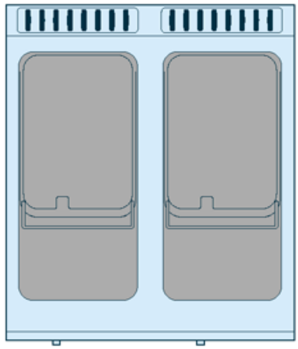
La friteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

091FR1ID (22 lt)



191FR1ID (22 lt + 22 lt)



Organes principaux

A)Cuve de friture : en acier inox.

B)Évacuation des fumées (Type A): pour évacuer les fumées générées par le brûleur

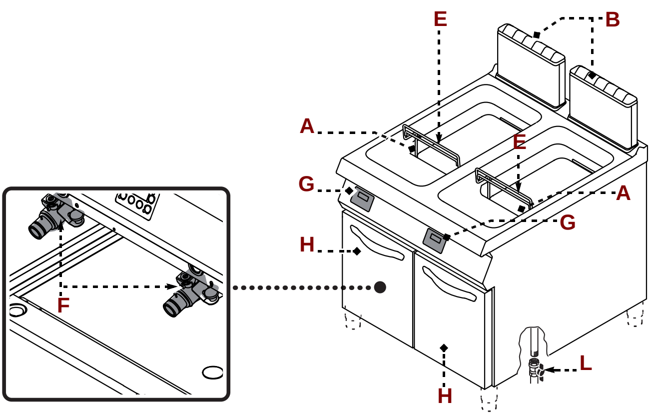
E)Support porte-panier : pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.

F)Robinet de vidage : pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.

G)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

H)Porte : pour accéder à la zone interne de l'appareil

L)Raccord alimentation du gaz : pour raccorder l'alimentation du gaz.



IDM-39619400100.tif

DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

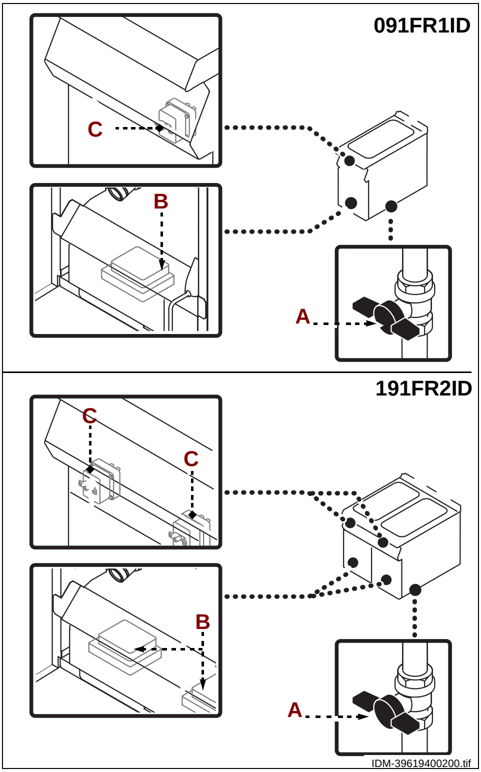
A)Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

B)Centrale de contrôle de la combustion : pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

C)Thermostat de sécurité: pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas de surchauffe

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

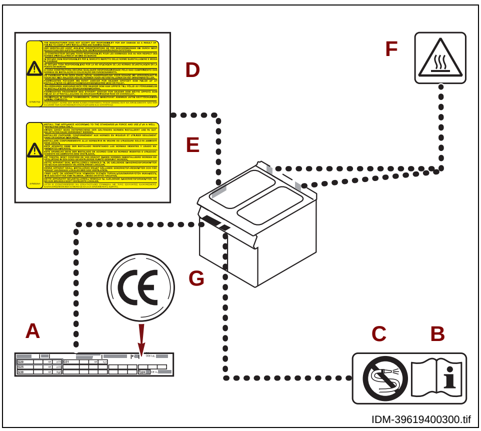
C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F)Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

G)Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.



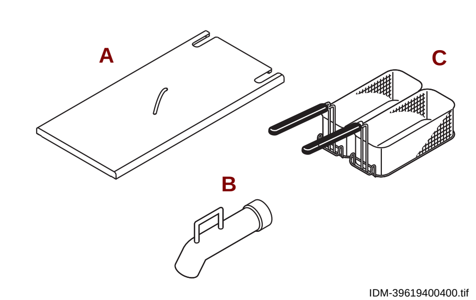
DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement :

A)Couvercle de la cuve

B)Rallonge vidange de l'huile

C)Paniers



IDM-39619400400.tif

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A)Filtre de l'huile (FO)

B)Récipient de recueil de l'huile (RO)

C)Mitre haute type A

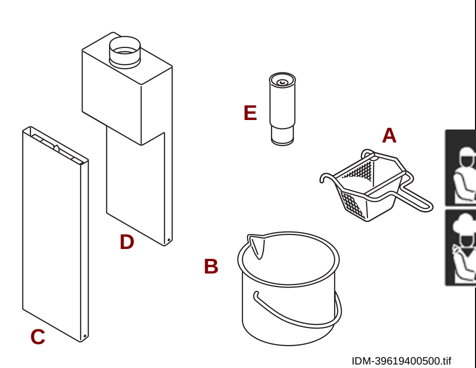
D)Mitre haute type A avec dispositif coupe-vent

E)Pieds d'appui

F) Kit pour installation « en pont » (voir page 22)

G)Kit bâti d'appui (voir page 22)

H)Kit traverse de soutien (voir page 22)



IDM-39619400500.tif

SÉCURITÉ 3

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.
– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.
– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .
– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.
– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.
– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
– Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

Important

La charge maximale admissible est de 5 kg pour chaque cuve.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

– La température ambiante ne doit pas être inférieure à 5°C.
– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
– Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
– Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
– Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
– Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Afficheur numérique : il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B)Touche d'allumage/extinction : pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

– Voyant vert allumé: appareil désactivé
– Voyant vert éteint: appareil activé

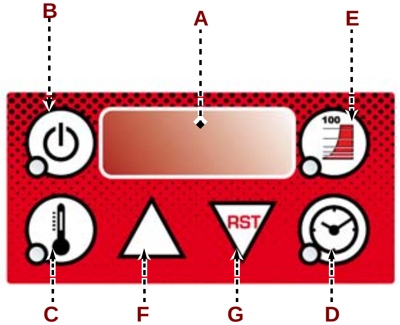
C)Touche de sélection de la température : pour sélectionner la température de cuisson et faire partir et/ou interrompre la thermorégulation.

D)Touche de sélection du temps : elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 11).

E)Touche préchauffage : pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100°C (melting).

F)Touche d'augmentation des valeurs : elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

G)Touche de diminution des valeurs : elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme en cours à zéro.



IDM-39619400600A.tif

FR

C13222420.fm

RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil.
Le voyant **(P)** s'allume.

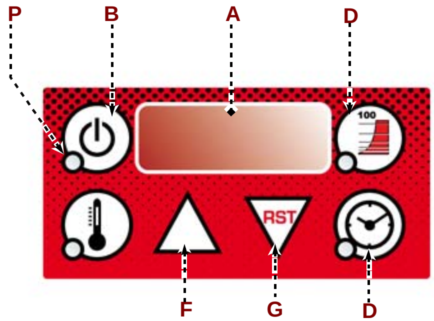
2 - Presser la touche **(D)**.
L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

3 - Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

4 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur.
Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.

5 - Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.

6 - Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



IDM-39619400600B.tif

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit.

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(C)** pour faire partir la phase de chauffage de l'huile et afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.

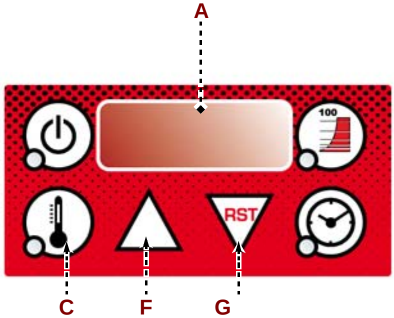
2 - Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur (30÷190°C).

3 - Attendre environ 4 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

4 - Presser simultanément les touches (F-G) pour afficher sur l'afficheur (A) la température de l'huile dans la cuve de cuisson.

Important

Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur (A) clignote si la température de l'huile dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.



IDM-39619400600C.tif

SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

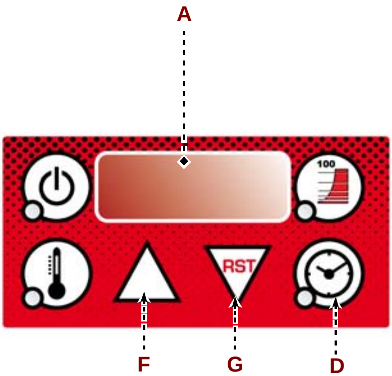
Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(D)**.
Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.

2 - Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(F-G)**.

3 - Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.
Si, lorsque le cycle de cuisson a commencé, on presse la touche **(D)** le temps de cuisson sélectionné s'affiche sur l'afficheur pendant 4 secondes.



IDM-39619400600E.tif



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)

Procéder comme suit.

1 - Presser la touche **(E)** pour activer la phase de maintien de la température (melting).

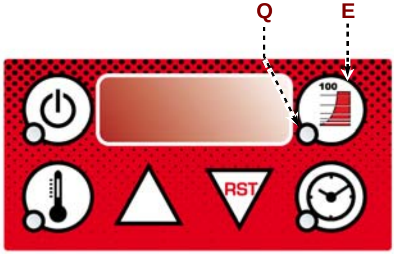
Le voyant **(Q)** s'allume.

2 - Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de maintien de la température (melting).
Le voyant **(Q)** s'éteint.

Important

La fonction de maintien de la température est activée à chaque fois que l'on active un réchauffement avec une température réelle dans la cuve inférieure à 90°C.

FR



IDM-39619400600D.tif

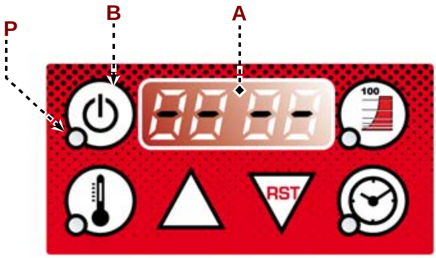
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
Le voyant de réseau **(P)** s'allume.
2 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
3 - Presser la touche **(B)** pour porter l'appareil en « stand-by ».
Le voyant de réseau **(P)** s'éteint et l'afficheur **(A)** affiche ce qui est représenté ci-dessous.
4 - Presser la touche **(B)** pour allumer l'appareil et faire partir le cycle de cuisson.
L'afficheur **(A)** affiche la température de cuisson sélectionnée (couleur rouge).

Extinction

1 - Tenir pressée la touche **(B)** pendant environ 6 secondes pour arrêter le cycle de cuisson et éteindre l'appareil.
Le voyant de réseau **(P)** s'allume.
2 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
3 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



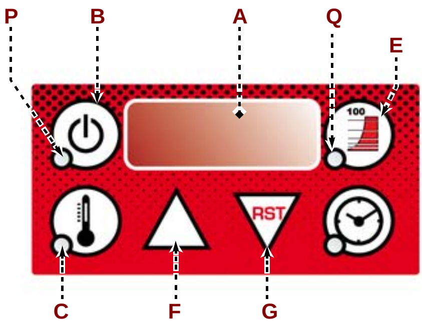
IDM-39619400700A.tif

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour la mise en marche et l'arrêt, procéder comme indiqué.

Mise en marche

1 - Allumer l'appareil (voir page 12).
2 - Presser la touche **(B)** puis la touche **(E)** pour effectuer la phase de "melting" de l'huile.
Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche.
3 - Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de "melting".
Cette température est maintenue à 90°C jusqu'au début de la cuisson.



IDM-39619400700B.tif

FR

C13222420.fm

4 - Presser la touche **(C)** pour activer le mode d'introduction de la température.

5 - Presser les touches **(F-G)** pour sélectionner la température de cuisson.

Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.

6 - Presser la touche **(E)** pour interrompre la phase de maintien de la température.

7 - Presser la touche **(B)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Les voyants **(P-Q)** clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes.

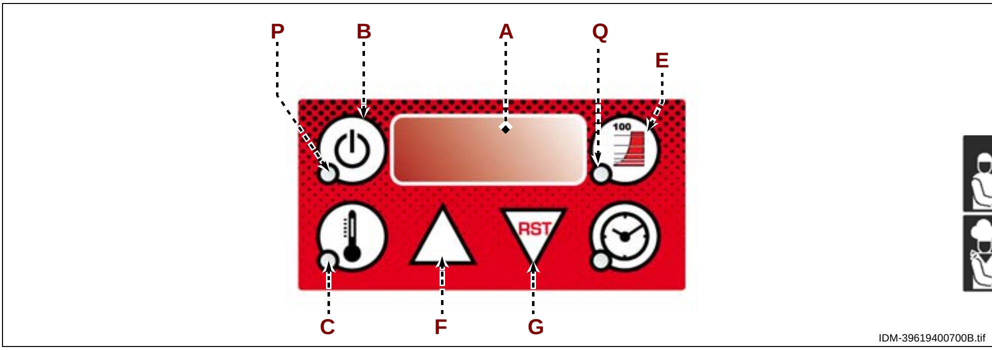
8 - Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche **(C)**.

Arrêt

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.

Important

En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20-40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement. Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (B) pour reprendre le cycle de cuisson.



IDM-39619400700B.tif

FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

Important

Avant d'effectuer cette opération, laisser refroidir l'appareil pendant 10÷15 min. de façon à ce que l'huile atteigne une température comprise entre 50÷120°C.

1 - Ouvrir la porte **(A)**.

2 - Introduire la rallonge **(B)** dans le robinet **(C)**.

3 - Positionner sous la rallonge **(B)** le récipient **(D)** et le filtre **(E)**, tous deux fournis sur demande.

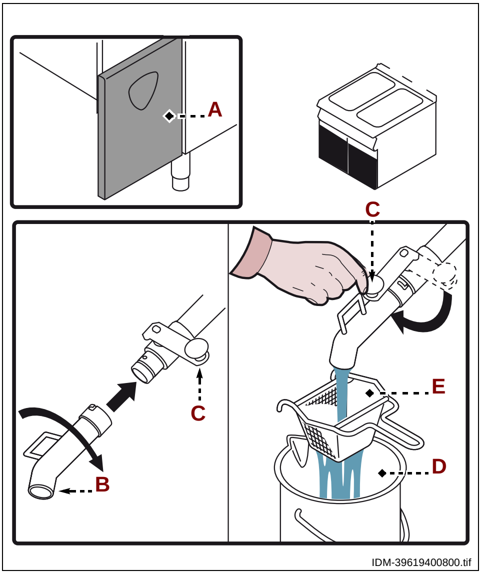
4 - Ouvrir le robinet **(C)** pour vider la cuve.

5 - L'opération étant terminée, fermer le robinet **(C)**.

6 - Refermer la porte **(A)**.

Attention

Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



IDM-39619400800.tif

FR

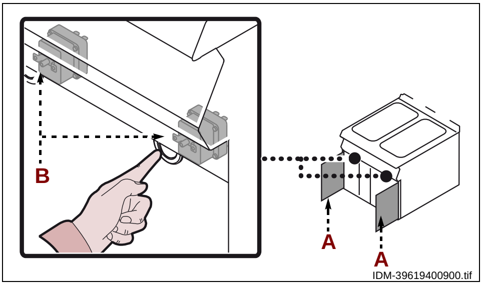
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l’appareil dans le mode indiqué.

1 - Laisser refroidir l’huile de 30-40°C.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(B)** du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation du gaz.

Important

Pour identifier le thermostat qui est intervenu, voir quel brûleur s’est éteint et agir sur le bouton correspondant.



IDM-39619400900.tif

4 - Refermer la porte **(A)**.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L’APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l’appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Fermer le robinet d’alimentation du gaz.
3 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
4 - Étaler un voile d’huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5 - Exécuter toutes les opérations d’entretien.
6 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

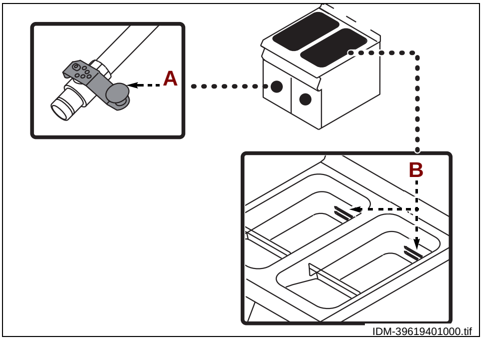
CONSEILS D’UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l’appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Utiliser les paniers de façon appropriée.
– Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange **(A)** soit fermé.
– Vérifier que le niveau de l’huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**
– Utiliser des huiles monograine ou des mélanges d’huiles spécifiques pour friteuses.
– Utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil.
– Avant d’utiliser l'appareil attendre que l’huile ait atteint la température.
– Plonger le panier lentement pour éviter la formation d’écume.
– Filtrer souvent l’huile de friture pour éliminer les résidus.

Important

Conserver l’huile de friture dans un endroit frais et à l’abri de la lumière. La filtrer souvent pour réduire sa vitesse de dégradation. L’utilisation d’huile usagée pour la friture est dangereuse pour la santé.



IDM-39619401000.tif

– Ne pas utiliser l’appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l’appareil.
– Utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture.
– Quand on interrompt l’utilisation de l’appareil pour une brève période, réduire la température de l’huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l’huile.
– Remplacer l’huile si elle produit de la fumée entre 160-180° C ou lorsqu’elle devient foncée.
– Mesurer régulièrement le pourcentage de composés polaires avec un polarimètre.

– La charge maximale recommandée est de 2 kg pour chaque cuve.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La cuve de cuisson (voir page 16)
– Les accessoires (voir page 16)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 15)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
– Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
– Vérifier le bon fonctionnement de l'installation électrique.



Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage (et éventuel remplacement voir page 28) et du bon état des câbles d'alimentation.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
3 - Faire très attention au nettoyage des zones alimentaires (cuve, paniers et filets de fond). Lorsque cela est possible, le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

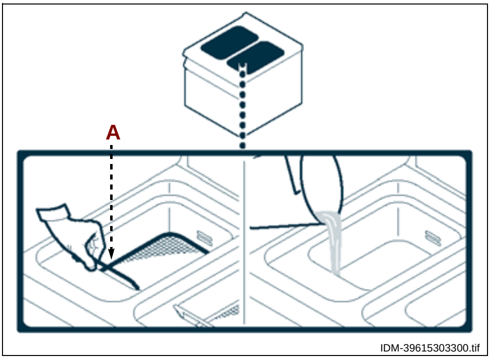
Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir page 12)
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3 - Vider et filtrer l'huile (voir page 13)
4 - Enlever et nettoyer les paniers et la structure de support des paniers **(A)**.
5 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
6 - Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
7 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
8 - Rincer, vider et essuyer la cuve.
9 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



IDM-39615303300.tif

Important

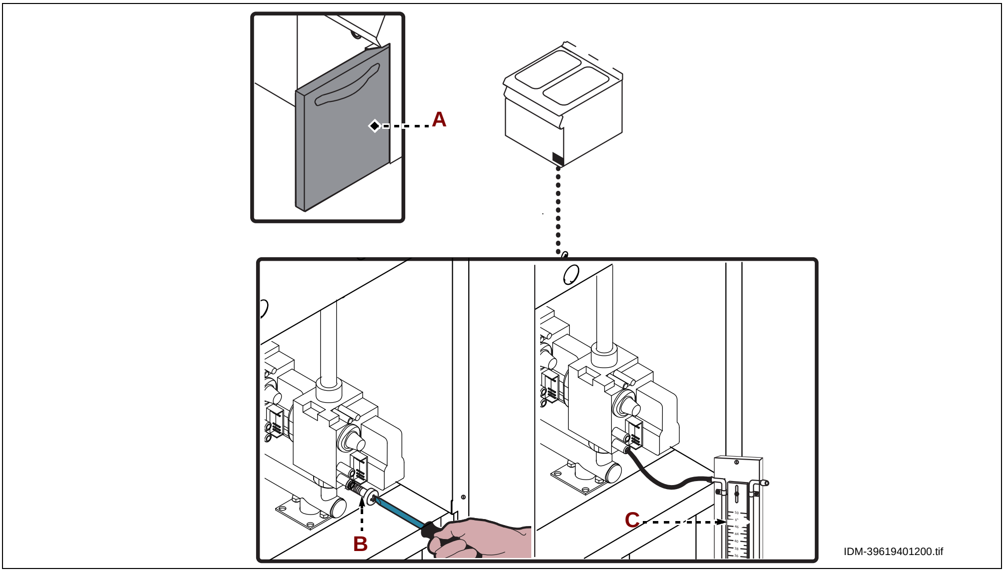
Après le lavage périodique à l'eau, s'assurer qu'il n'y a plus de traces d'eau dans la cuve, sur les accessoires et dans le conduit d'évacuation avant de remettre l'huile.



CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser la vis **(B)** de la prise de pression.
4 - Raccorder le manomètre **(C)** à la prise de pression.
5 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
6 - Allumer l'appareil (voir page 12).
7 - Effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximum et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).

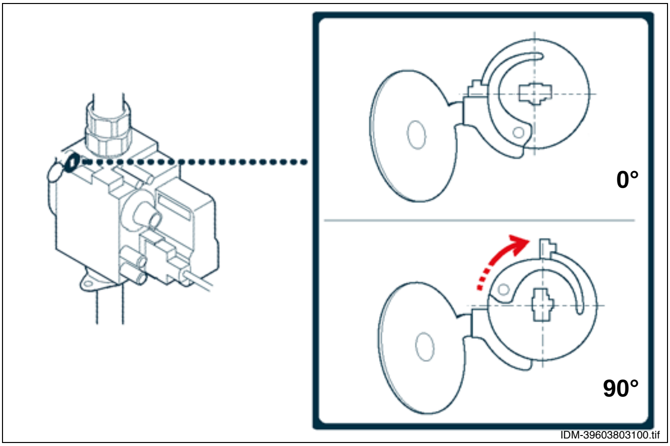


IDM-39619401200.tif

8 - **Vérifier le positionnement correct du dispositif d' "allumage lent".**

9 - Éteindre l'appareil, fermer le robinet d'alimentation du gaz , déconnecter le manomètre **(C)** et revisser la vis **(B)**.

10-Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	**Important** **Se mettre en contact avec le service assistance.**
L'appareil ne chauffe pas.		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement de l'allumage.
	Télérupteur non alimenté ou endommagé.	Contrôler ou remplacer la bobine du télérupteur.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas.	Carte électronique non alimentée électriquement.	Vérifier ou invertir le branchement des phases.

FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Cause	Solution
E00	Sonde thermostat de sécurité en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Réenclencher le thermostat de sécurité (voir page 14), si le problème persiste, contacter le service assistance.
E01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Important** **Contacter le service assistance**
E.01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Important** **Contacter le service assistance**
E02	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Important** **Contacter le service assistance**
E.02	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Important** **Contacter le service assistance**
E05	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E06	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E07	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E12	La carte électronique est en panne (cuve gauche)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance.**
E13	La carte électronique est en panne (cuve droite)	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance.**

Alarme	Cause	Solution
E16	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l’appareil sont désactivées; il est donc impossible d’effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome Les fonctions de l’appareil sont activées; il est donc possible d’effectuer les cycles de cuisson
E18	Fonctionnement à sec de l'appareil	Les fonctions de l’appareil sont désactivées; il est donc impossible d’effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E19	Le chauffage de la cuve ne s'active pas	Les fonctions de l’appareil sont désactivées; il est donc impossible d’effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E20	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l’appareil sont désactivées; il est donc impossible d’effectuer les cycles de cuisson **Importante** **Contacter le service assistance**
E21	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome Les fonctions de l’appareil sont activées; il est donc possible d’effectuer les cycles de cuisson
GAS	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ pendant quelques secondes (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter cette opération plusieurs fois), si le problème persiste, contacter le service assistance

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

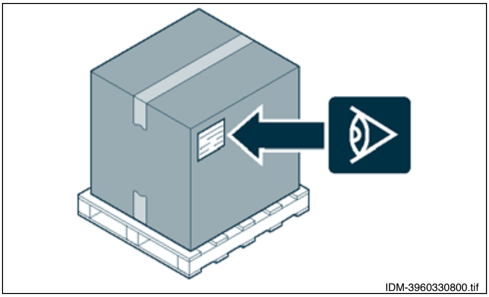
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

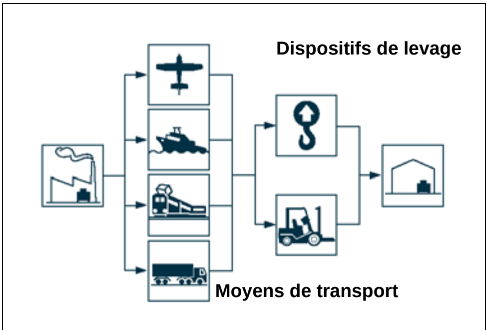


IDM-3960330800.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

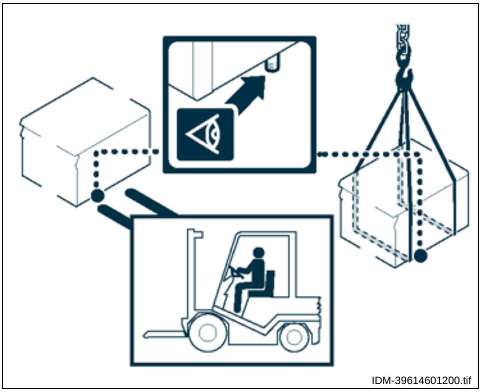
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.



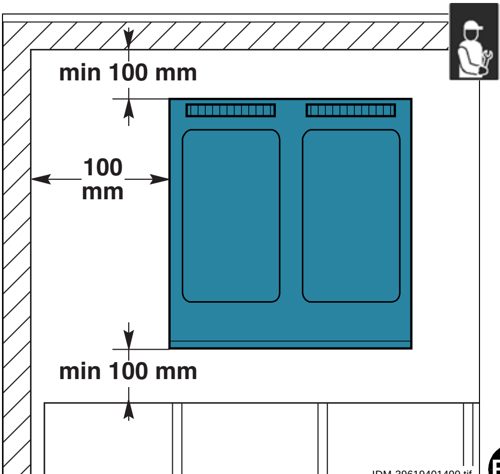
IDM-39614601200.tif

Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.



IDM-39619401400.tif

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation à une distance des murs (arrière et/ou adjacents) non inférieure à 100 mm.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

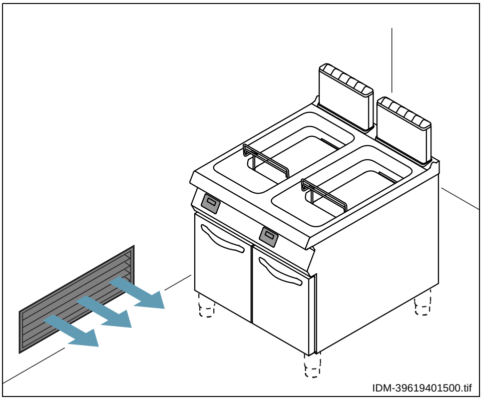
Important

Ne pas positionner l'appareil à côté de murs qui pourraient s'enflammer.

FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

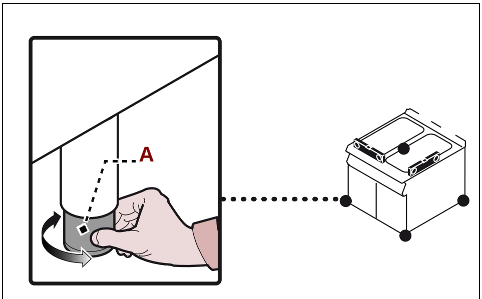
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



IDM-39619401500.tif

INSTALLATION DES PARTIES DÉMONTÉS

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place. En particulier, monter les pieds d'appui **(A)**.



IDM-39619401600.tif

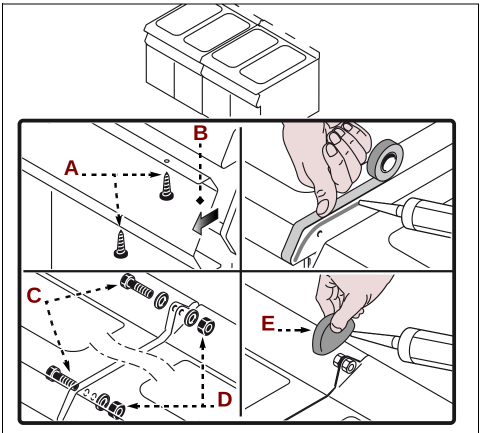
MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(A)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
4 - Rapprocher les appareils.
5 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(C-D).**
6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
7 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(E)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
8 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** à la fin de l'opération.



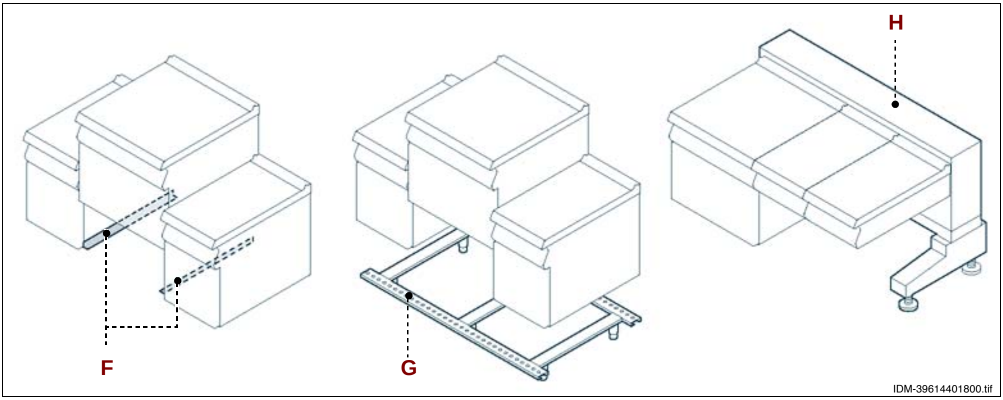
IDM-39619401700.tif

Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:

F) Kit pour installation « en pont »

G) Kit bâti d'appui

H) Kit traverse de soutien



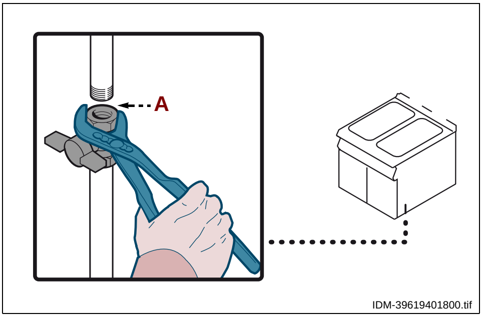


RACCORDEMENT DU GAZ

Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

FR

C13222420.fm

RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

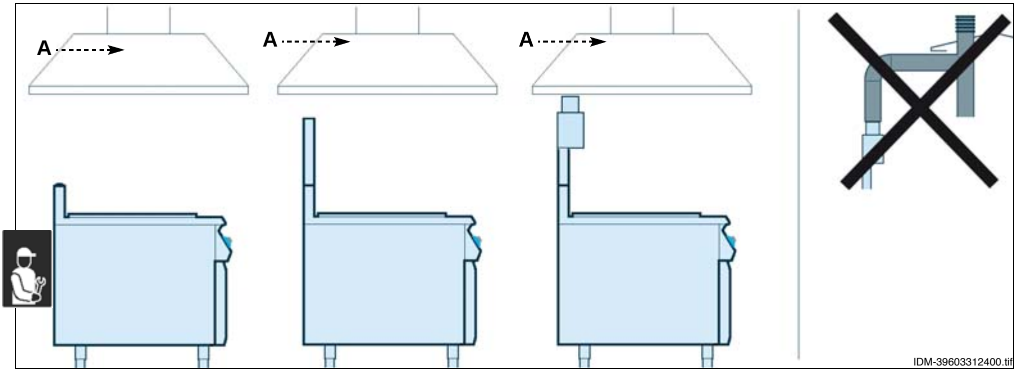
Raccordement sous hotte à tirage forcé

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Positionner l'appareil sous la hotte **(A)** (.

Important

L'allumage du ventilateur du système d'aspiration forcée doit entraîner l'ouverture automatique du robinet d'alimentation gaz.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N 50Hz, ou sur demande à 220V/1N 60Hz.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter la protection **(C)**.

3 - Dévisser les vis **(D)** et démonter le couvercle **(E)**.

4 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier **(F)**.

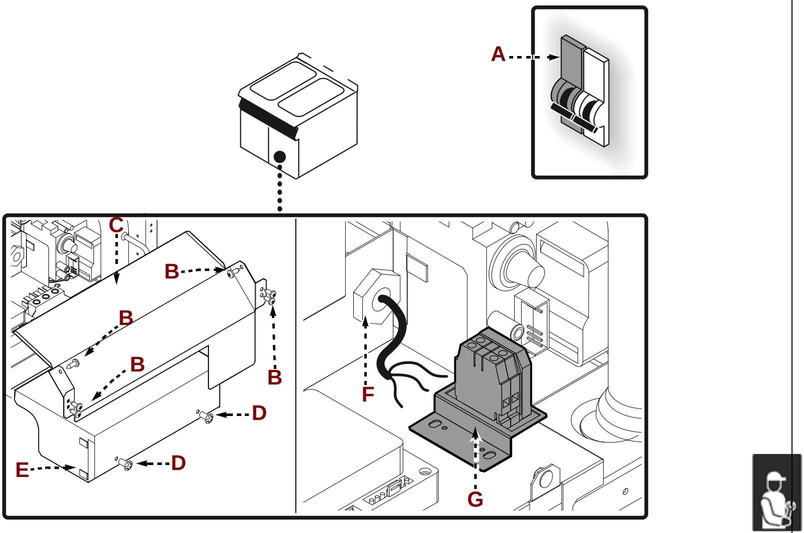
5 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(G)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.

Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

FR

6 - Serrer le collier **(F)**.
7 - Remonter le couvercle **(E)** et resserrer les vis .
8 - Remonter la protection **(C)**.



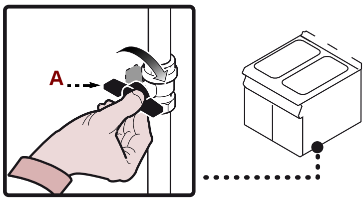
IDM-39619401900.tif

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

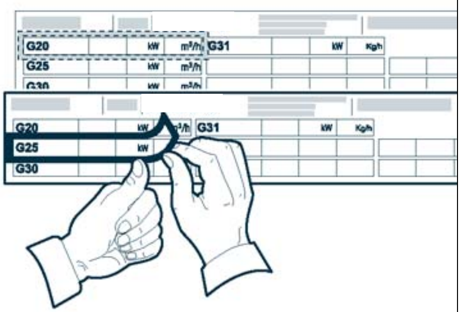
Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page 28)
3 - Régler l'électrovalve du gaz (voir page 26)



IDM-39619402000.tif

4 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.



IDM-3960200250.tif

Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

FR

C13222420.fm

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements
2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 25)
3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.
4 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au maximum (voir page 26)
5 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
6 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

REGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES REGLAGES

Important

Avant toute intervention de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer le personnel travaillant sur l'appareil et celui à proximité.

En particulier, fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils étaient activés, provoquer des conditions de danger inattendu et de risque pour la sécurité et la santé des personnes.

FR

RÉGLAGE DE L'ÉLECTROVALVE DU GAZ

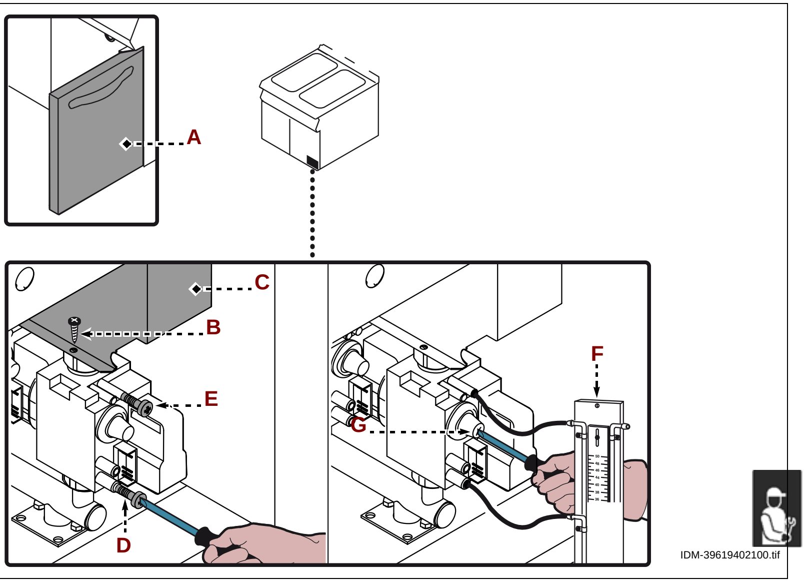
Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 25). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression (pression d'entrée) et la vis **(E)** de la prise de pression (pression de sortie).
4 - Raccorder le manomètre **(F)** aux prises de pression.
5 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
6 - Allumer l'appareil (voir p. 10) et effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximale.
7 - Agir sur la vis **(G)** et vérifier que la pression indiquée sur le manomètre **(F)** soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).

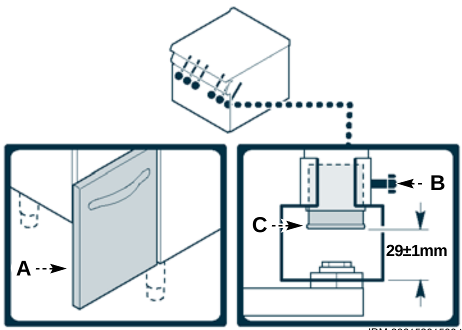
8 - Éteindre l'appareil, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre **(F)**.
9 - Revisser les vis **(D-E)**.
10-Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



IDM-39619402100.tif

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Desserrer la vis de blocage **(B)**.
4 - Régler la position de la bague **(C)** à la distance reportée sur la figure.
5 - Serrer la vis **(B)**.
Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



IDM-39615301500.tif

REMPLACEMENT DE PIECES 9

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DE PIECES

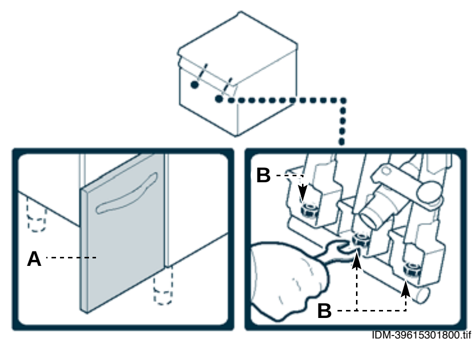
Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte (**A**).
3 - Dévisser la buse (**B**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Refermer la porte (**A**).

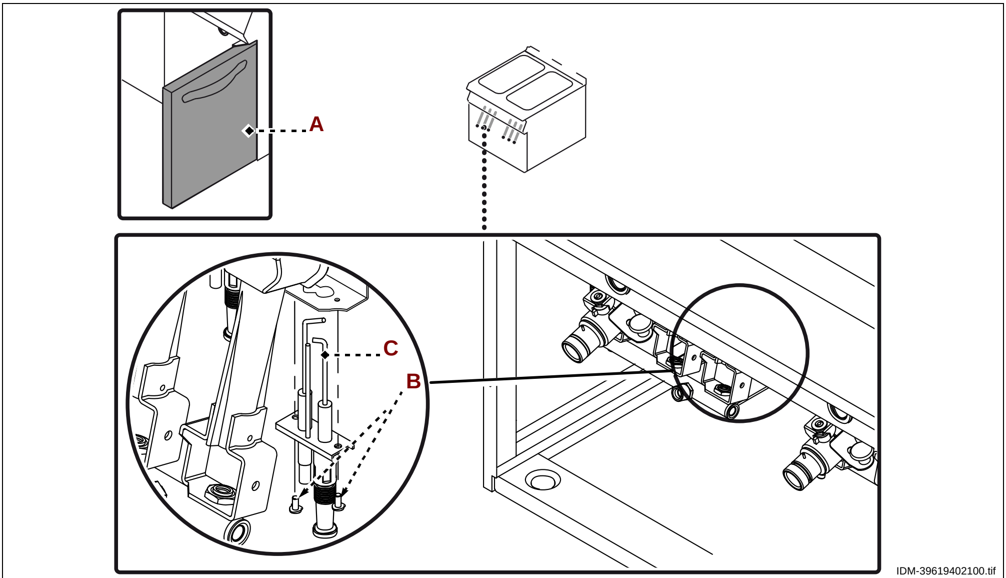


IDM-39615301800.tif

REMPLACEMENT DE LE GROUPE D'ALLUMAGE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et remplacer le groupe d'allumage (**C**).
4 - Refermer la porte (**A**).



IDM-39619402100.tif

ELIMINATION DE L’APPAREIL

Au moment de l’élimination, il faut effectuer une série d’opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l’environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d’alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n’est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

Important

Ne pas évacuer dans l’atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

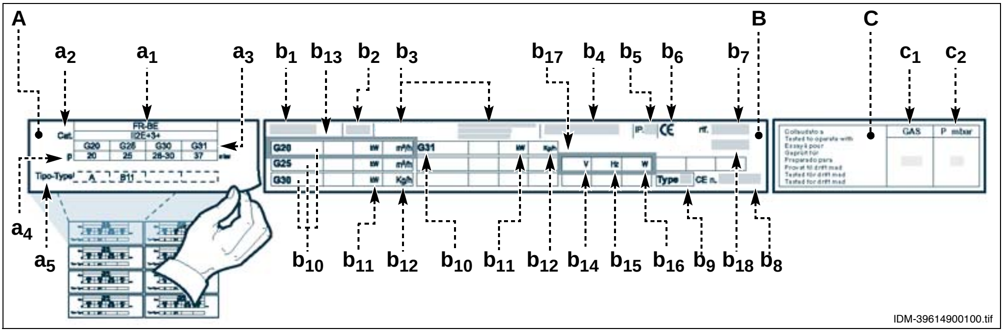
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria
a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos
B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Tensión (V)
b_{15}) Frecuencia (Hz)
b_{16}) Potencia eléctrica absorbida (W)
b_{17}) Indicador tensión de prueba
b_{18}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta)

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador **(b_{13})** en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.



ES

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

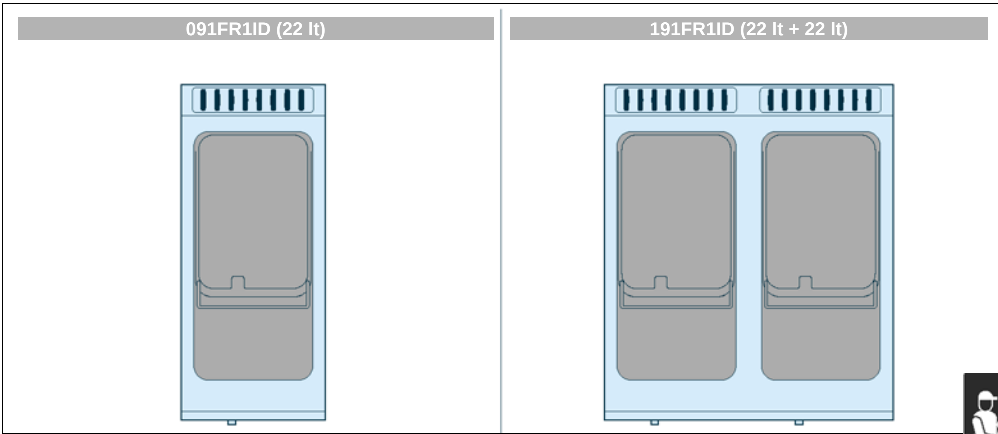
En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La freidora, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



Órganos principales

A) **Cuba de freído**: fabricada en acero inox.

B) **Salida de humos** (Tipo A): para evacuar los humos generados por el quemador

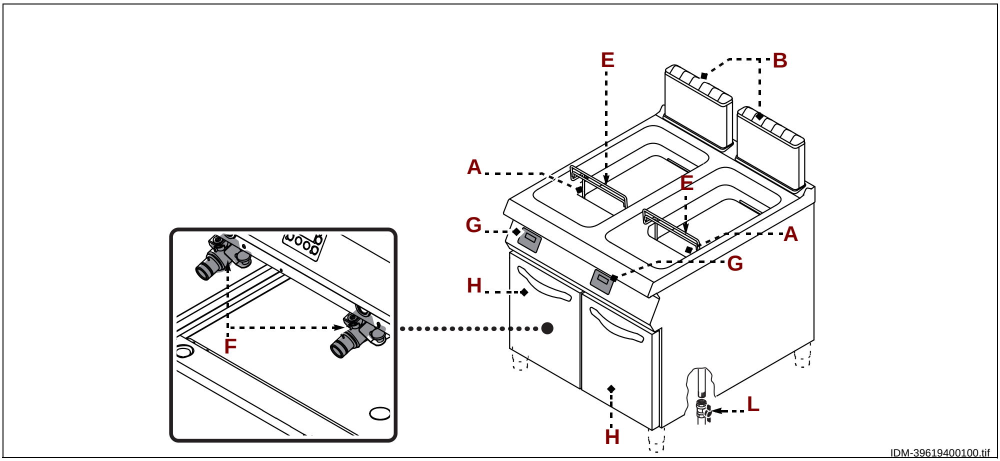
E) **Soporte enganche para cesto**: para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.

F) **Grifo de descarga**: para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.

G) **Panel de control**: para gestionar las funciones operativas del aparato.

H) **Portezuela**: para acceder a la zona interior del equipo

L) **Enlace de alimentación gas**: para conectar la alimentación del gas



IDM-39619400100.tif

C13222420.fm

DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

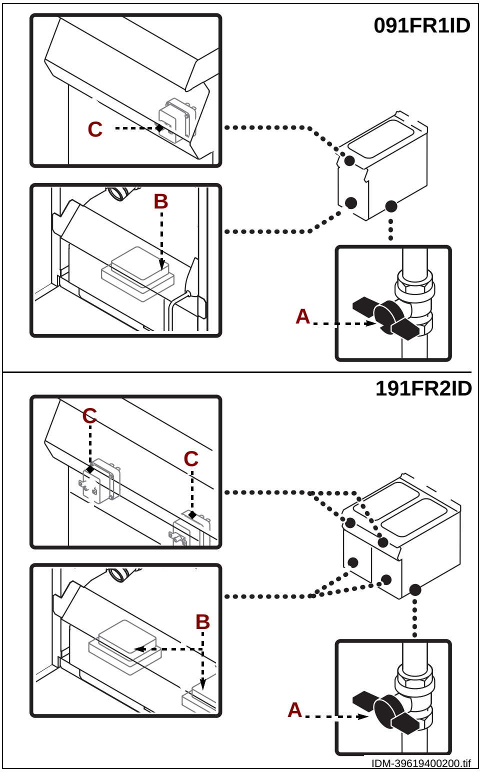
Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

B)Centralita de control combustión: bloque la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.

C)Termostato de seguridad: para interrumpir la alimentación del gas en caso de recalentamiento



IDM-39619400200.tif

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

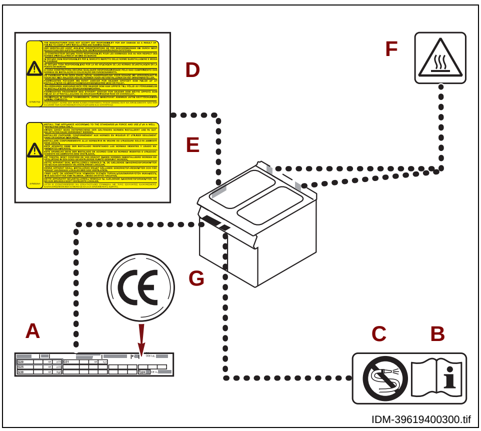
C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

F)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.



IDM-39619400300.tif

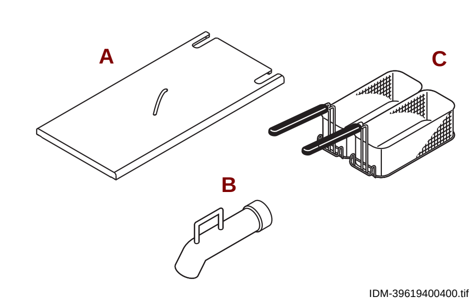
DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

A)Tapa cuba

B)Alargador descarga aceite

C)Cestos



IDM-39619400400.tif

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Filtro aceite (FO)

B)Recogedor aceite (RO)

C)Chimenea alta tipo **A**

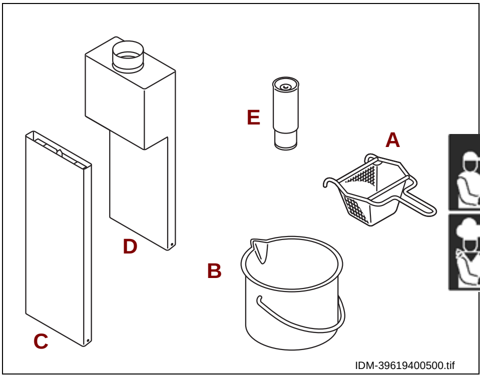
D)Chimenea alta tipo **A** con dispositivo rompetiro antiviento.

E)Pies de apoyo

F) Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 22)

G)Kit bastidor de apoyo (véase pág. 22)

H)Kit barra de soporte (véase pág. 22)



IDM-39619400500.tif

SEGURIDAD 3

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.
– Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.
– No alterar, no eludir, no eliminar ni neutralizar los dispositivos de seguridad y/o regulación instalados. El incumplimiento de este requisito puede provocar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.



- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud. .
- Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
- Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
- Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

Importante

La carga máxima admisible es de 5 kg por cuba.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.

- La temperatura ambiente no debe ser inferior a 5°C.
- La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) **Display digital**: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B) **Tecla de encendido/apagado**: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.
Piloto verde encendido: aparato desactivado
Piloto verde apagado: aparato en función

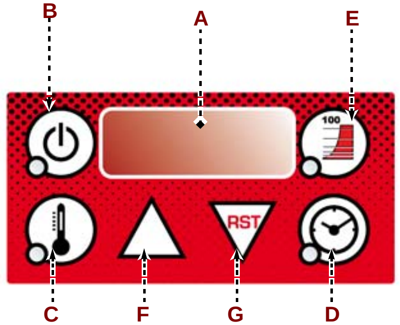
C) **Tecla de programación de la temperatura**: sirve para programar la temperatura de cocción y activar y/o interrumpir la termorregulación.

D) **Tecla de programación del tiempo**: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 11).

E) **Tecla de precalentamiento**: sirve para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100°C (melting).

F) **Tecla de incremento valores**: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

G) **Tecla de reducción valores**: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado.
En condiciones de alarma sirve para resetear la alarma en curso.



IDM-39619400600A.tif

PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato.
Se enciende el testigo luminoso **(P)**.

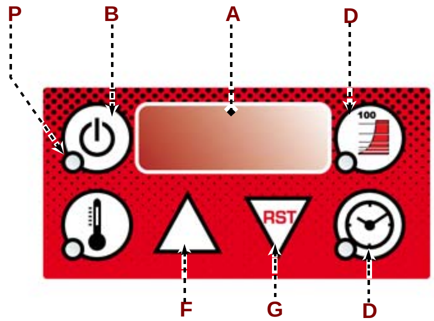
2 - Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.

3 - Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

4 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor.
En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.

5 - Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.

6 - Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



IDM-39619400600B.tif

PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(C)** para activar la fase de calentamiento del aceite y visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.

2 - Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display (30÷190°C).

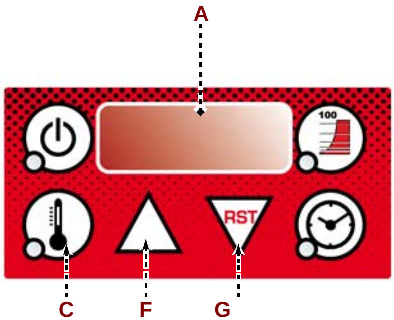
3 - Esperar más o menos 4 segundos la memorización del nuevo valore programado.

4 - Presionar simultáneamente las teclas **(F-G)** para visualizar en el display (A) la temperatura del aceite en la cuba de cocción.

Importante

Durante el ciclo de cocción el valor visualizado en el display (A) parpadea si la temperatura del aceite en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada.

ES



IDM-39619400600C.tif

PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN:

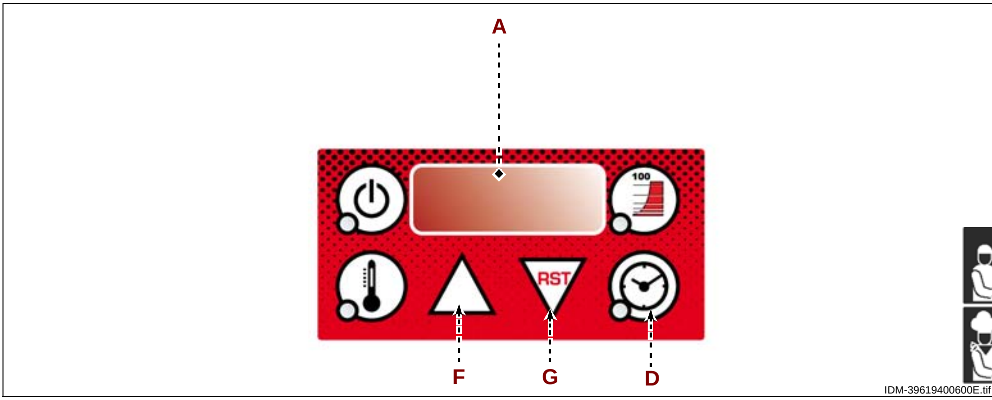
Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(D)**.
En el display **(A)** aparece el último valor programado.

2 - Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(F-G)**.

3 - Presionar nuevamente la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.
Si con ciclo de cocción iniciado se presiona la tecla (D), en el display aparece por 4 segundos el tiempo de cocción programado.



ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING)

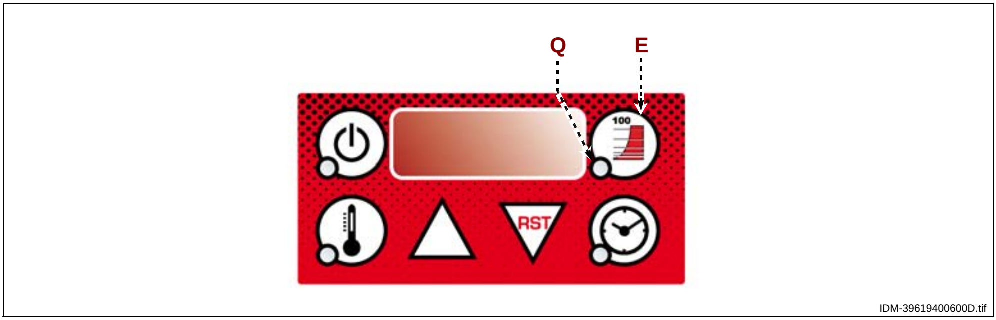
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Presionar la tecla **(E)** para activar la fase de mantenimiento temperatura (melting).
Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.

2 - Presionar la tecla **(E)** para desactivar la fase de mantenimiento temperatura (melting).
Se apaga el testigo luminoso **(Q)**.

Importante

De cualquier forma, la función de mantenimiento temperatura se activa cada vez que se ejecuta un calentamiento con temperatura real en cuba inferior a 90°C.



ES

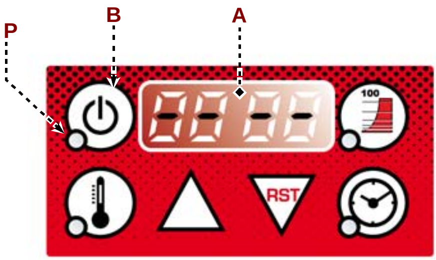
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

1 - Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
    Se enciende el testigo de red **(P)**.
2 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
3 - Presionar la tecla **(B)** para disponer en "stand-by" el aparato.
    El testigo de red se apaga y en el display **(A)** aparece la pantalla representada.
4 - Presionar nuevamente la tecla **(B)** para encender el aparato y activar el ciclo de cocción.
    El display **(A)** muestra la temperatura de cocción programada (color rojo).

Apagado

1 - Mantener presionada la tecla **(B)** por unos 6 segundos para interrumpir el ciclo de cocción y apagar el aparato.
    Se enciende el testigo de red **(P)**.
2 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
3 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



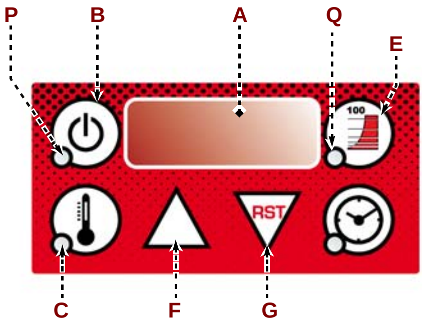
IDM-39619400700A.tif

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para la puesta en marcha y detención proceda de la manera que a continuación se indica.

Puesta en marcha

1 - Encender el aparato (véase pág. 12).
2 - Presione la tecla **(B)** y a continuación la tecla **(E)** para activar la fase de "melting" del aceite.
    Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro.
3 - Presione la tecla **(E)** para desactivar la fase de "melting".
    Esta temperatura es mantenida a 90°C hasta comenzar el ciclo de cocción.



IDM-39619400700B.tif

ES

C13222420.fm

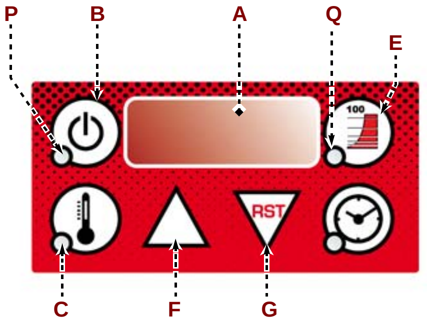
4 - Presione la tecla **(C)** para activar la modalidad de conexión temperatura.
5 - Presione las teclas **(F-G)** para programar la temperatura de cocción.
los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.
6 - Presione la tecla **(E)** para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.
7 - Presionar el botón **(B)** para activar el ciclo de cocción.
Los testigos **(P-Q)** centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija.
8 - Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura programada presione la tecla **(C)**.

Detención

1 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.

Importante

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante un lapso inferior a 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reanuda de modo automático.
En caso de interrupción superior a 40 segundos, será necesario presionar la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.



IDM-39619400700B.tif

FILTRACIÓN ACEITE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

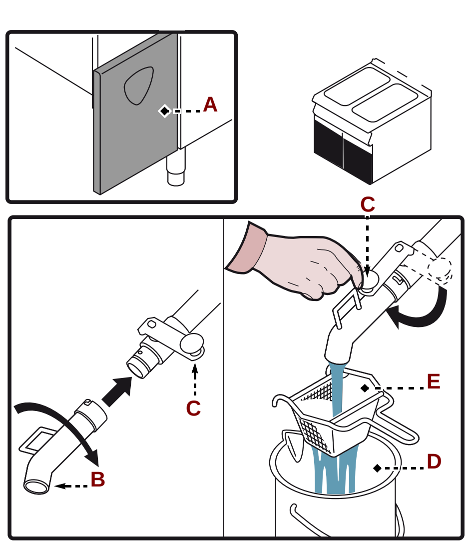
Importante

Antes de ejecutar esta operación dejar enfriar el aparato durante 10÷15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50÷120°C.

1 - Abrir la portezuela **(A)**.
2 - Conecte el alargador **(B)** en el grifo **(C)**.
3 - Posicione bajo el alargador **(B)** el recipiente **(D)** y el filtro **(E)**, ambos suministrados bajo pedido.
4 - Abrir el grifo **(C)** para vaciar la cuba.
5 - Para concluir, cerrar el grifo **(C)**.
6 - Cerrar la portezuela **(A)**.

Precaución - advertencia

No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.



IDM-39619400800.tif

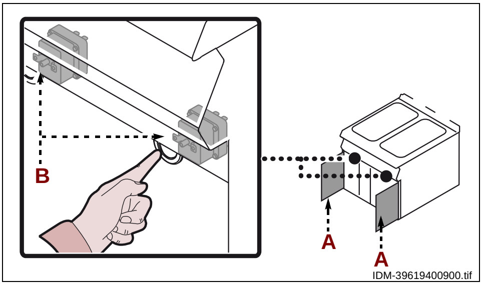
REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1 - Dejar enfriar el aceite en la medida de 30-40°C.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Presionar el botón **(B)** del termostato de seguridad que ha intervenido a fin de restablecer la alimentación del gas.

Importante

Para identificar cuál es el termostato que ha intervenido, se debe controlar cuál es el quemador que se ha apagado e intervenir en el respectivo botón.



4 - Cerrar la portezuela **(A)**.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
3 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
4 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
5 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
6 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

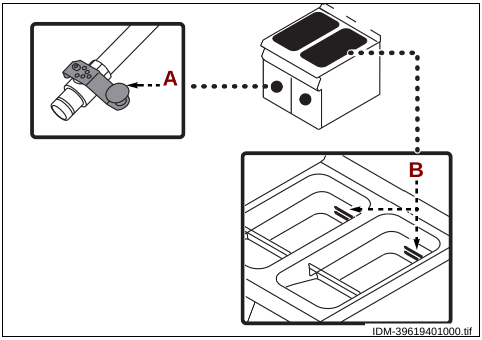
CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilizar adecuadamente los cestos.
- Antes de llenar la cuba, controlar que el grifo de descarga **(A)** esté cerrado.
- Verificar que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado **(B)**.
- Usar aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras.
- A fin de no dañar el aparato, utilizar un recipiente separado para fundir las grasas sólidas.
- Esperar que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato.
- Sumergir el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma.
- Filtrar frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura.

Importante

Conservar el aceite de freído en frío y en la obscuridad y filtrarlo frecuentemente a fin de retardar su paulatina degradación. Freír utilizando aceite degradado es dañino para la salud de las personas.



- No utilizar el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo.
- Utilizar el soporte del enganche cesto para colar la fritura.
- Al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reducir al mínimo la temperatura del aceite o bien apagar el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo.
- Sustituir el aceite cuando produzca humo entre 160-180 °C, o bien cuando adquiera un color oscuro.

– Usar periódicamente un polarímetro para medir el porcentaje de compuestos polares.

– La carga máxima recomendada es de 2 kilogramos por cuba.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La cuba de cocción (véase pág. 16)
– Los accesorios (véase pág. 16)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 15)

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Control de la eficiencia del termostato de seguridad
– Controlar la eficiencia del sistema eléctrico

Todos **los años** asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:

– Control eficiencia bujías de encendido (y eventual sustitución, véase pág. 28) e integridad cables de alimentación



LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
3 - Prestar particular atención a la limpieza de las zonas alimentarias (cuba, cestos y rejillas de cestos). De ser posible, se aconseja lavar en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

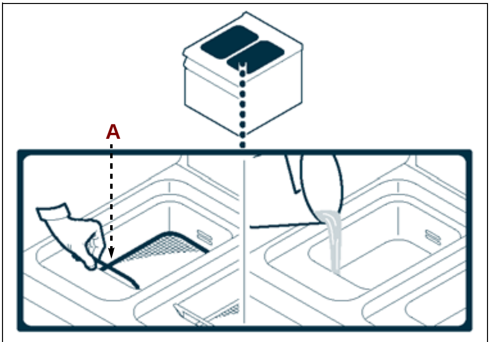
4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

ES

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apagar y dejar enfriar el aparato (véase pág. 12).
2 - Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
3 - Descargar y filtrar el aceite (véase pág. 13).
4 - Retirar y limpiar los cestos y el soporte del enganche cestos **(A)**.
5 - Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
6 - Enjuagar con agua potable y vaciar la cuba.
7 - Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
8 - Enjuagar, vaciar y secar la cuba.
9 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



IDM-39615303300.tif

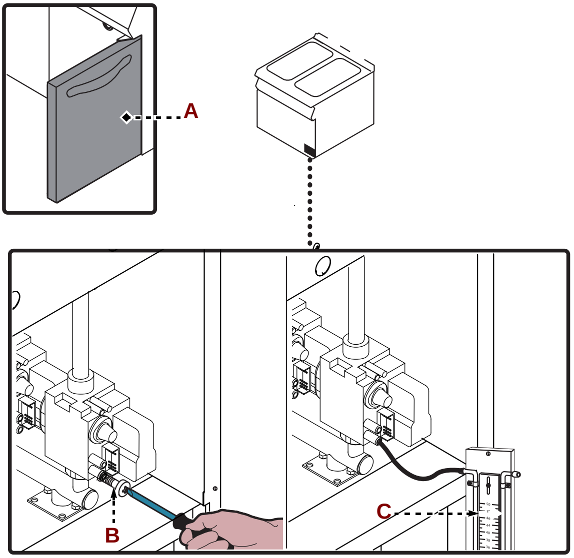
Importante

En caso de utilizar agua para efectuar la limpieza periódica, antes de reintroducir el aceite controlar la ausencia de trazas de agua en la cuba, en los accesorios y en el conducto de evacuación.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

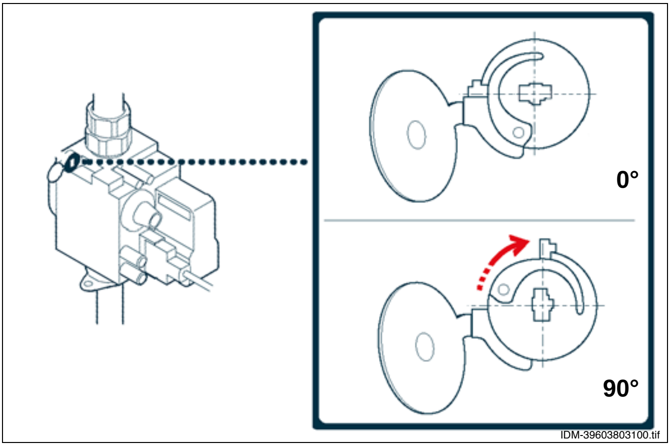
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Desenroscar el tornillo **(B)** de la toma de presión.
4 - Conectar el manómetro **(C)** a la toma de presión.
5 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.
6 - Encender el aparato (véase pág. 12).
7 - Efectúe un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima y verifique que la presión indicada sea conforme con los valores que aparecen en la tabla expuesta en la parte conclusiva del manual.



IDM-39619401200.tif

8 - **Verificar el correcto posicionamiento del dispositivo de "encendido lento".**
9 - Apagar el aparato, cerrar la llave de alimentación gas , desconectar el manómetro **(C)** y reenroscar el tornillo **(B)**.
10 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.
El aparato no calienta		Controle el estado del termostato y active el eventual dispositivo que habilita el encendido
	Telerruptor no alimentado o averiado	Controle o sustituya la bobina del telerruptor
La tarjeta electrónica no se enciende	Conexión eléctrica errónea	Controle o invierta la conexión de las fases

ES

C13222420.fm

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causa	Remedio
E00	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Reinicializar el termostato de seguridad (véase pág. 14); en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E.01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E02	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E.02	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E06	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

Alarma	Causa	Remedio
E12	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E13	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción
E18	Funcionamiento en seco del aparato	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posi ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E19	El calentamiento de la cuba no se activa	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
E21	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción
GAS	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Mantener presionado el botón de reset por algunos segundos (podría ser necesario repetir varias veces la operación); si el problema persiste, sírvase contactar con el servicio de asistencia

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

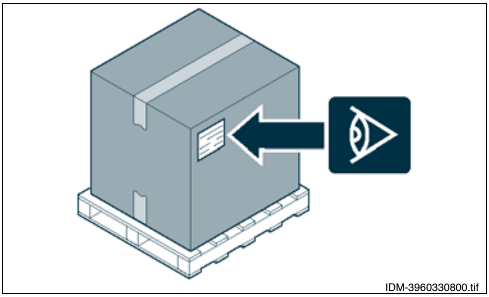
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



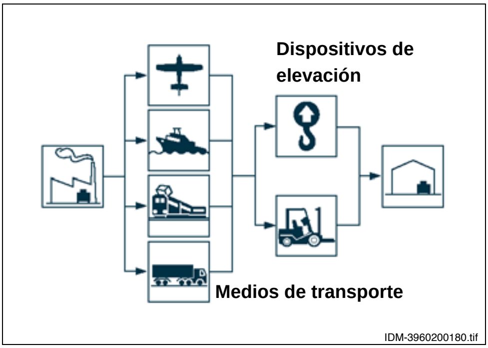
IDM-3960330800.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas.

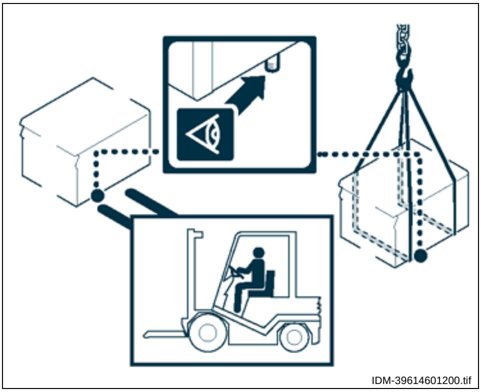
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

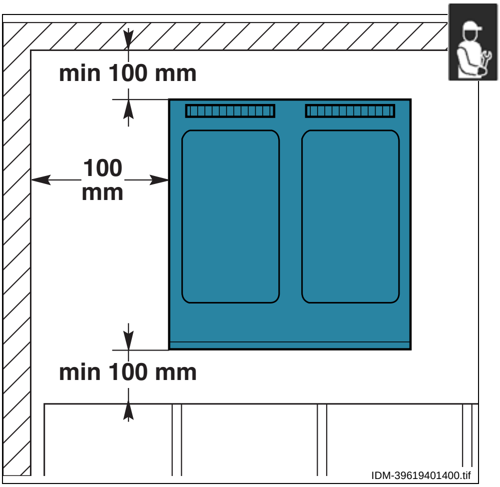

IDM-39614601200.tif

Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.



IDM-39619401400.tif

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Efectuar la instalación a una distancia de las paredes (trasera y/o adyacentes) no inferior a 100 mm.

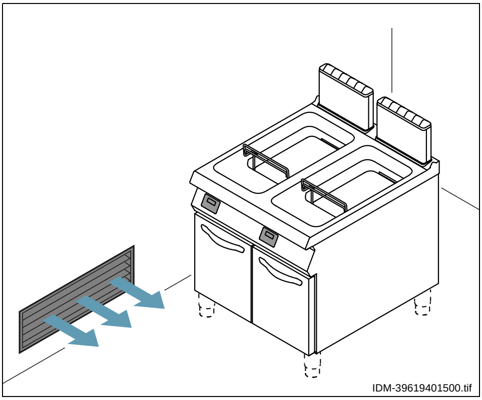
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

Importante

No colocar el aparato próximo a paredes sujetas a riesgo de combustión.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

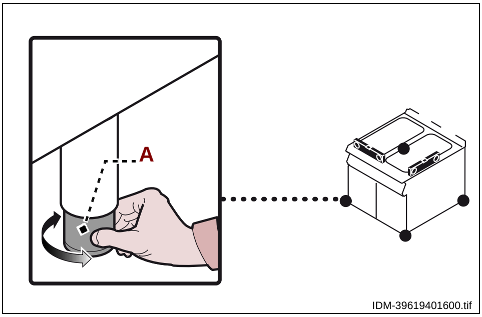


INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje. En especial, montar las patas de apoyo **(A)**.

NIVELACIÓN

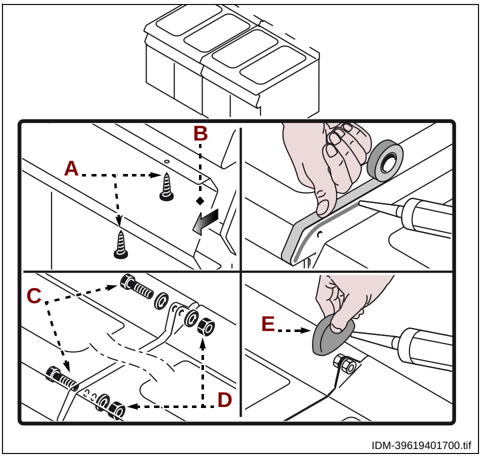
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproximar los aparatos.
5 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(C-D)**.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(E)** y montar para cubrir la zona de fijación.
8 - Reinstalar los paneles de mandos **(B)** una vez concluida la operación.

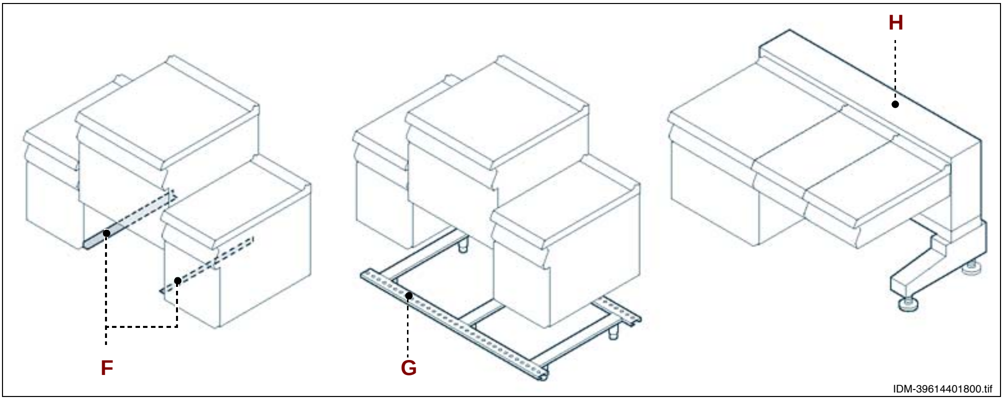


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

F) Kit para la instalación "de puente"

G) Kit bastidor de apoyo

H) Kit barra de soporte



ENLACE GAS

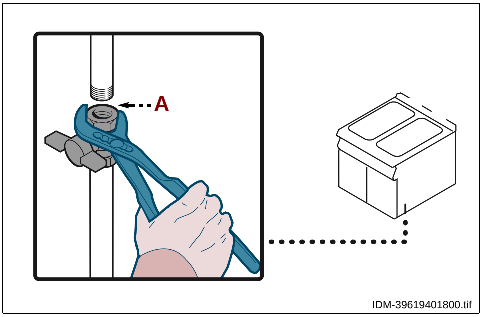
Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.

Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



ES

CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

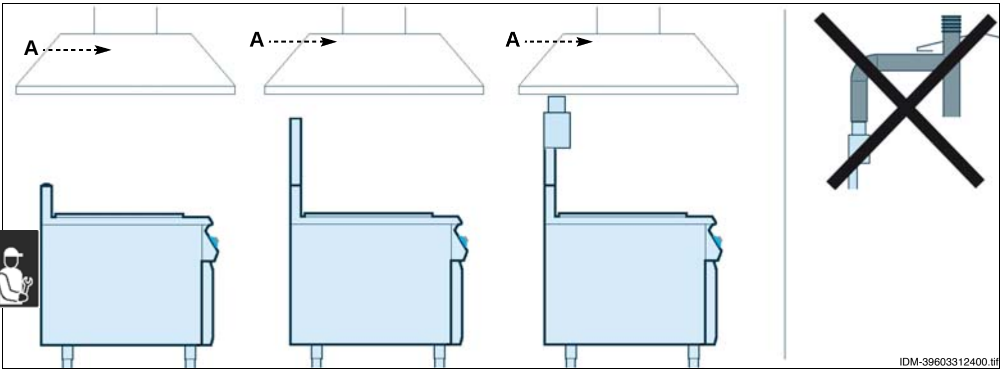
Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Colocar el aparato debajo de la campana **(A)** (véase figura).

Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N 50Hz o bien, bajo pedido, de 220V/1N 60Hz.

ES

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

2 - Desenrosque los tornillos **(B)** para desmontar la protección **(C)**.

3 - Desenroscar los tornillos **(D)** para desmontar la tapa **(E)**.

4 - Poner el cable de alimentación en el prensacable **(F)**.

5 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(G)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.

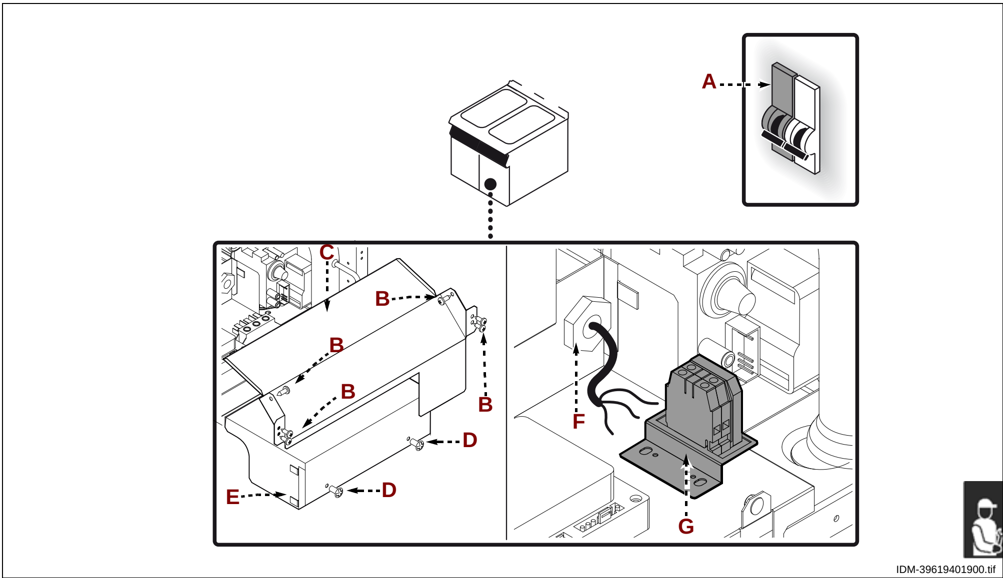
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

6 - Apretar el prensacable **(F)**.

7 - Reinstalar la tapa **(E)**.
8 - Reinstalar la protección **(C)**.

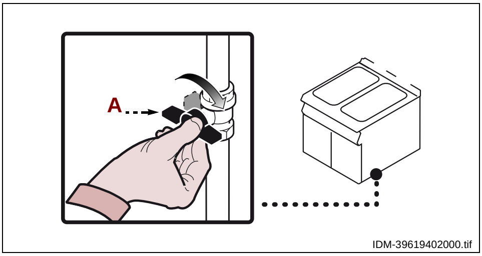


IDM-39619401900.tif

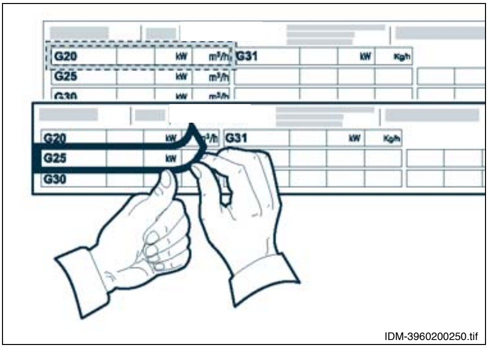
TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.
Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 28)
3 - Regule la electroválvula del gas (véase pág. 26)
4 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.



IDM-39619402000.tif



IDM-3960200250.tif

Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.

ES

C13222420.fm

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.

2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 25).



3 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.

4 - Controlar y, si fuese necesario, regular al máximo la presión y el caudal del gas (véase pág. 26).

5 - Controlar que no haya pérdidas de gas.

6 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.

En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

REGULACIÓN ELECTROVÁLVULA GAS

Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 25). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Abrir la portezuela **(A)**.

3 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión (presión de entrada) y el tornillo **(E)** de la toma de presión (presión de salida).

4 - Conectar el manómetro **(F)** a las tomas de presión.

5 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.

6 - Encienda el aparato (véase pág. 9) y lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima.

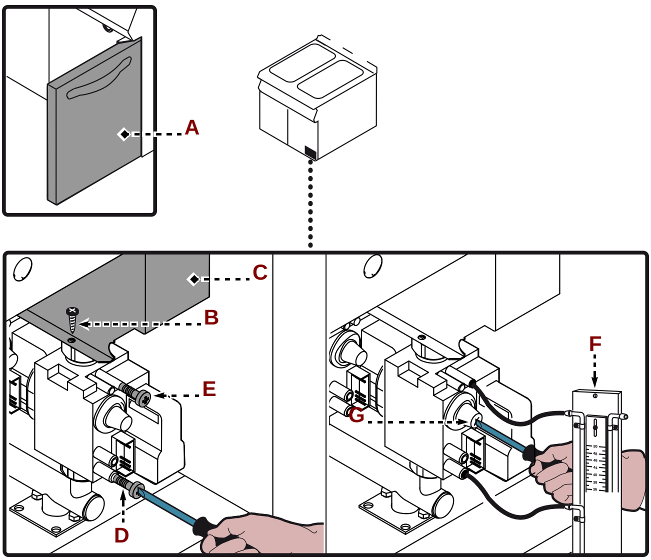
7 - Operar con el tornillo **(G)** para controlar que la presión indicada en el manómetro **(F)** sea conforme con los valores previstos (véase tabla al final del manual).

8 - Apagar el aparato, cerrar la llave de alimenta-

ción gas y desconectar el manómetro **(F)**.

9 - Reenroscar los tornillos **(D-E)**.

10-Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.



IDM-39619402100.tif

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

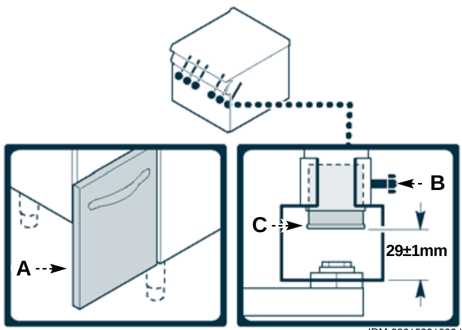
2 - Abrir la portezuela **(A)**.

3 - Aflojar el tornillo de fijación **(B)**.

4 - Modificar la posición del casquillo **(C)** dejándolo a la distancia ilustrada en la figura.

5 - Apretar el tornillo **(B)**.
Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

6 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.



IDM-39615301500.tif

ES

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

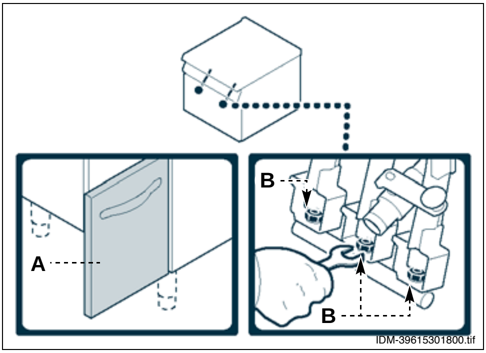
Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que, una vez activados, determinan potenciales situaciones de peligro, con perjuicio para la seguridad y la salud de las personas.

En caso de que sea necesario sustituir algún componente deteriorado, utilizar exclusivamente recambios originales. Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales u operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad previstos, sin la autorización del fabricante. Para solicitar componentes nuevos véanse las indicaciones que aparecen en el catálogo de recambios.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

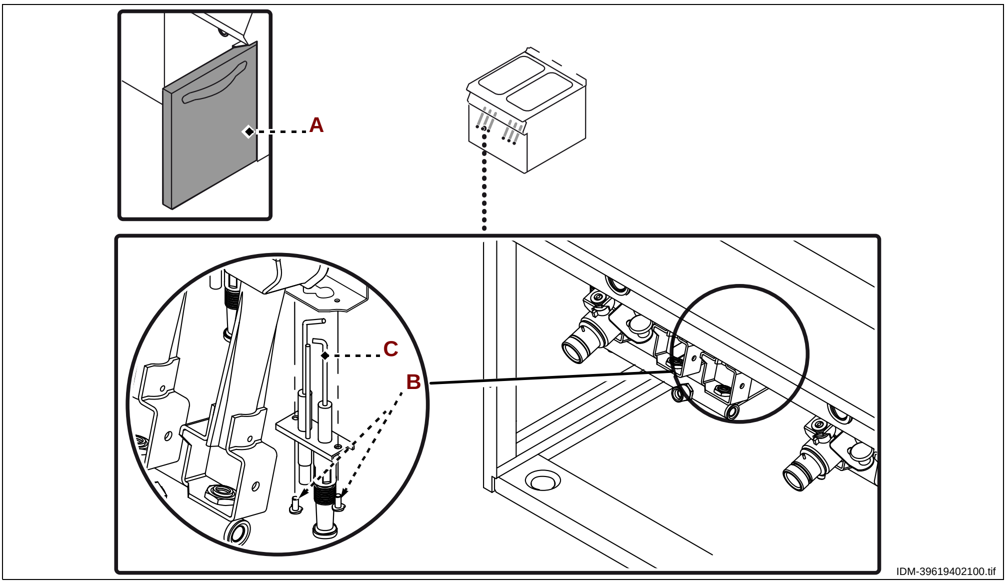
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la puerta (**A**).
3 - Desenroscar el inyector (**B**) y sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla, al final del manual).
4 - Cerrar nuevamente la puerta (**A**).



SUSTITUCIÓN UNIDAD DE ENCENDIDO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la puerta (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos **(B)**; sustituir la unidad de encendido **(C)**.
4 - Cerrar nuevamente la puerta (**A**).



FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

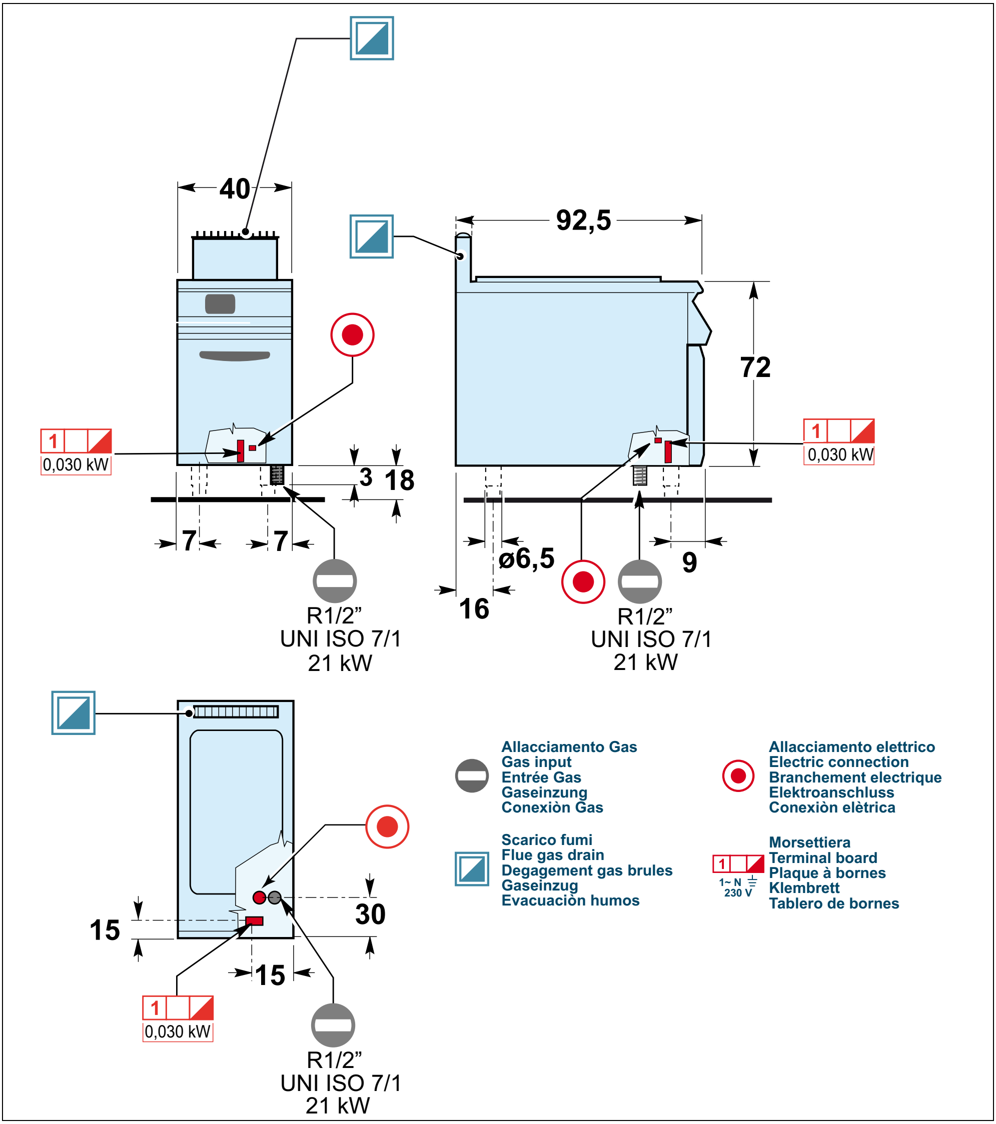
Importante

No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

ES

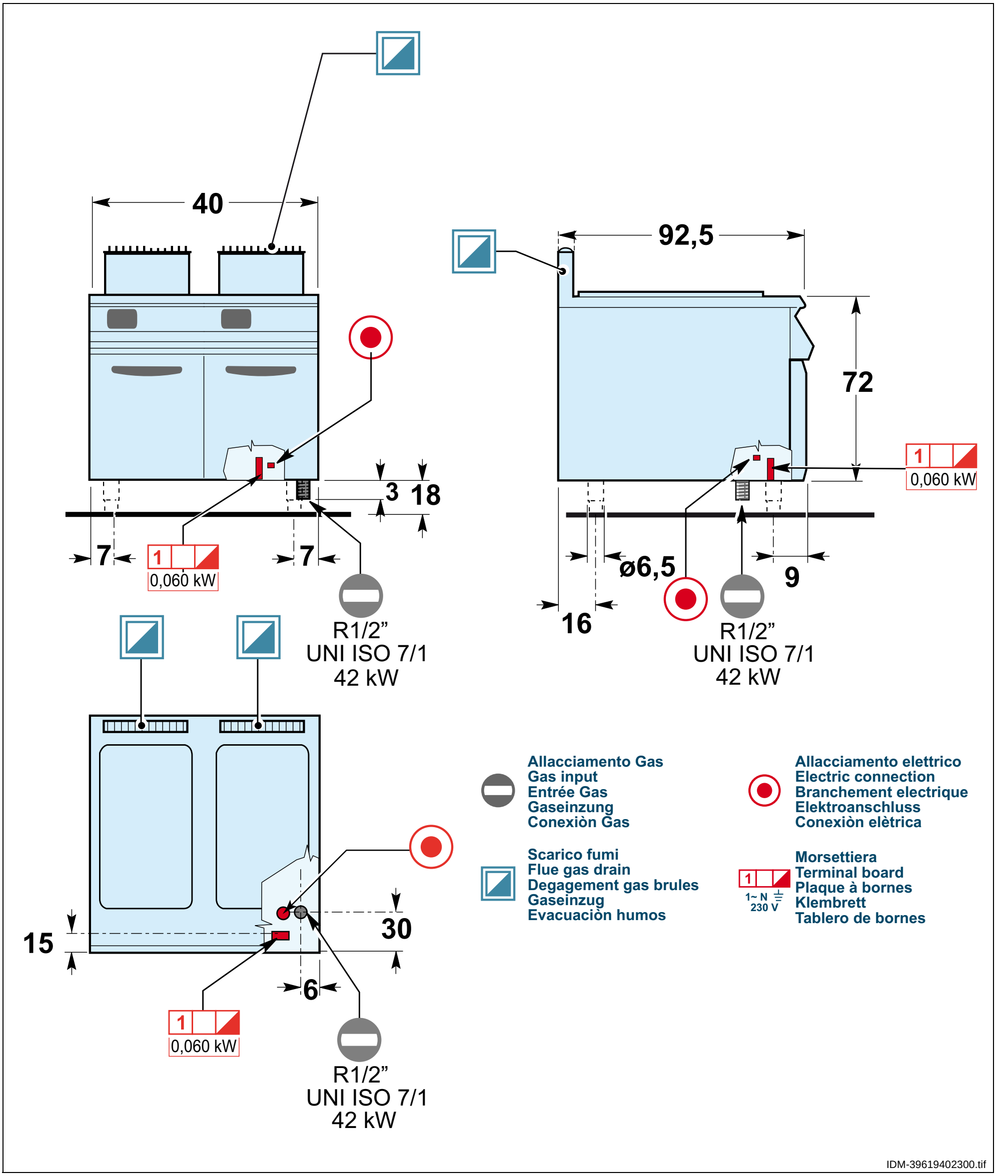
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection - Stromanschluss Branchement électrique - Conexión eléctrica
		21 kW		G20	G25 G25.1	G30	G31	
091FR1ID	N.1 (22 lt)	N.1	21 kW	2,22 m^3/h	2,58 m^3/h	1,66 Kg/h	1,63z Kg/h	40W / 230V1N - 50 Hz
091FR1ID	N.1 (22 lt)	N.1	21 kW	2,22 m^3/h	2,58 m^3/h	1,66 Kg/h	1,63z Kg/h	40W / 220V1N - 60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD ANSCHLUSSSCHEMA FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



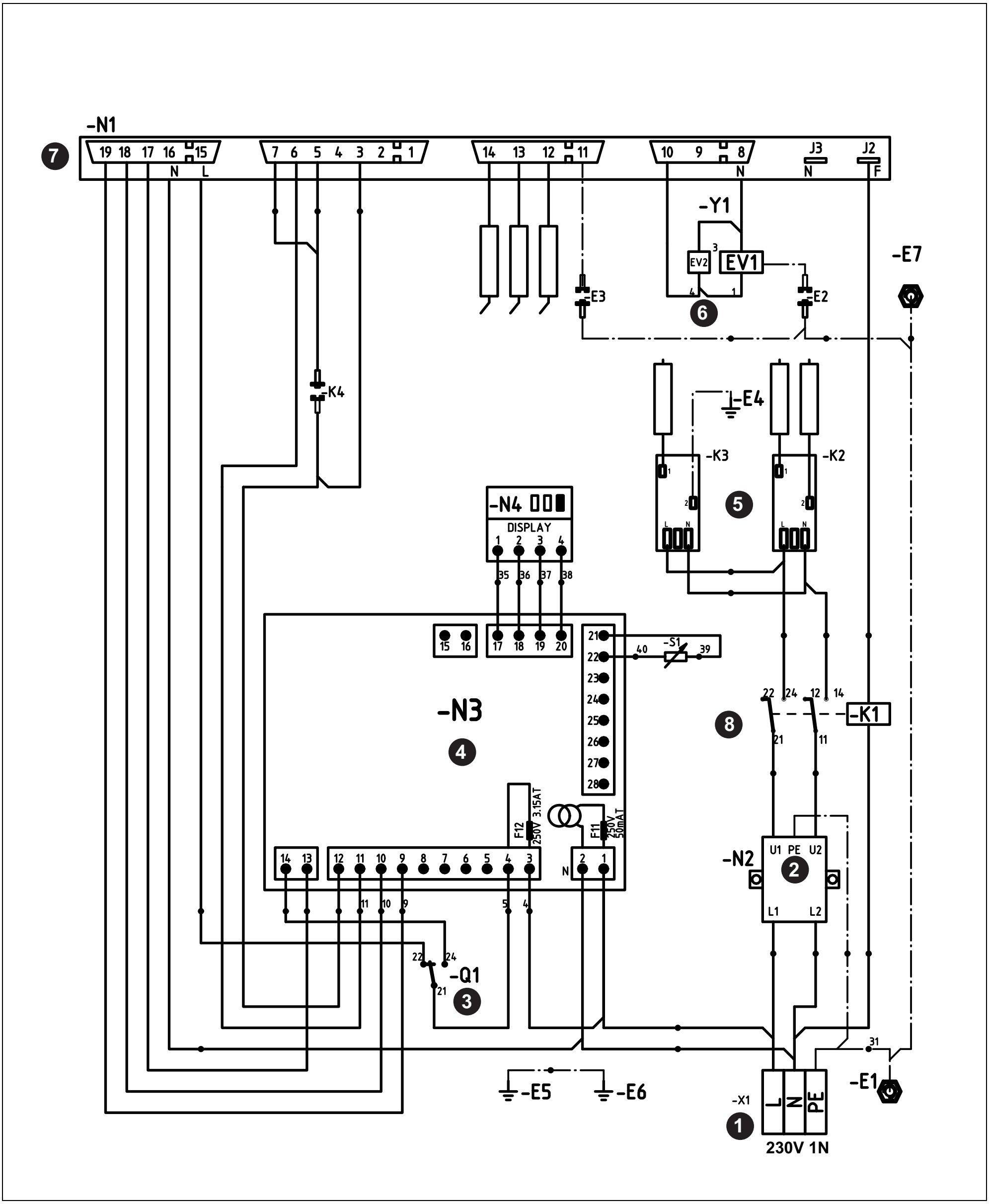
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection - Stromanschluss Branchement électrique - Conexión eléctrica
		21 kW		G20	G25 G25.1	G30	G31	
191FR2ID	N.2 (22 lt)	N.2	42 kW	4,22 m^3/h	5,17 m^3/h	3,31 Kg/h	3,26 Kg/h	60W / 230V1N - 50 Hz
191FR2ID	N.2 (22 lt)	N.2	42 kW	4,22 m^3/h	5,17 m^3/h	3,31 Kg/h	3,26 Kg/h	60W / 230V1N - 60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD ANSCHLUSSSCHEMA FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



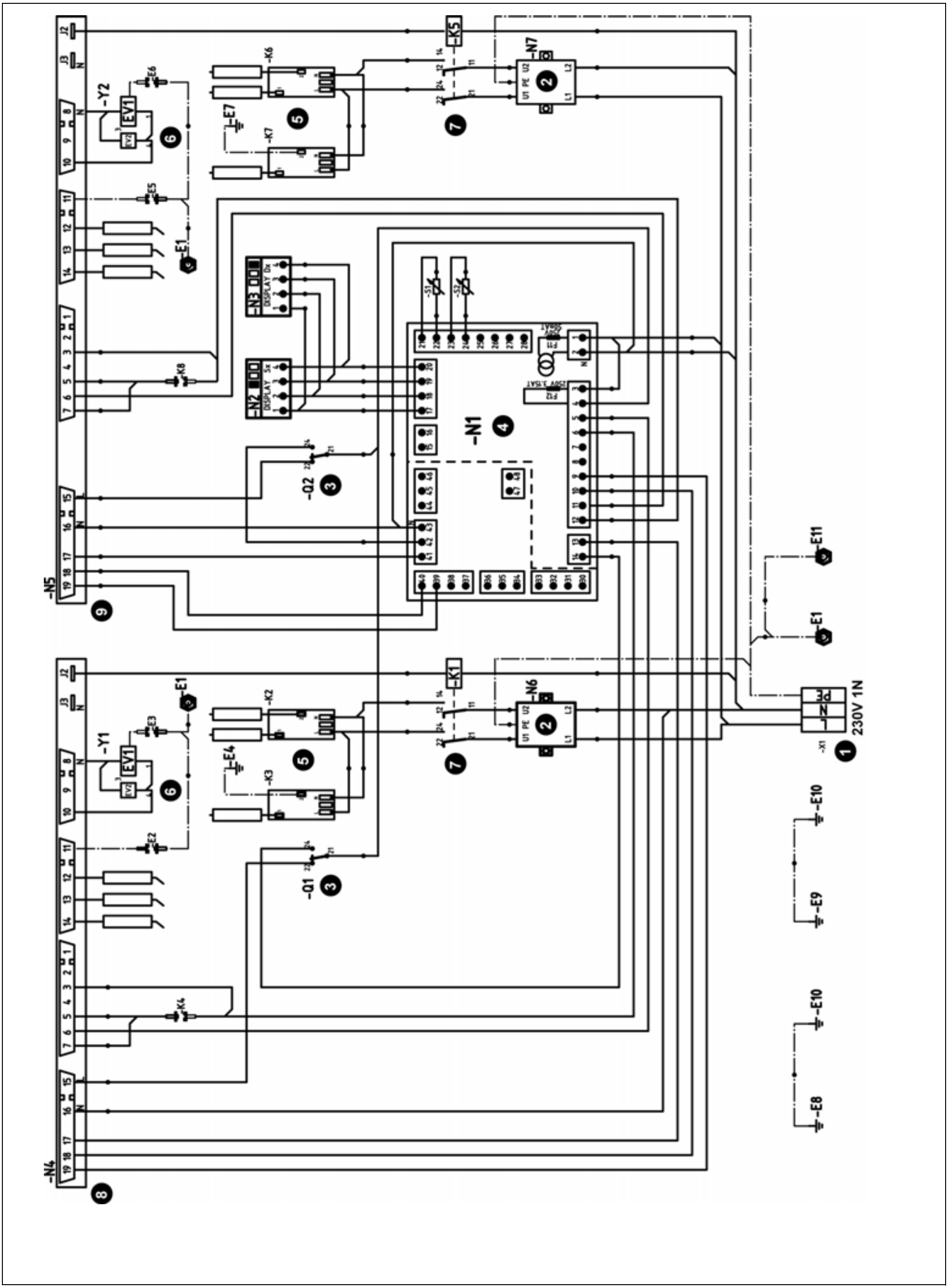
CT3222420.fm

SCHEMA ELETTRICO (091FR1ID) - ELECTRIC DIAGRAM (091FR1ID) - SCHALTBILD (091FR1ID) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (091FR1ID) - ESQUEMA ELÉCTRICO (091FR1ID)



1) Morsettiera - Terminal block - Klemmenleiste - Bornier - Regleta
2) Filtro LC - LC Filter - Filter LC - Filtre LC - Filtro LC
3) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
4) Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
5) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d'allumage - Unidad de encendido
6) Valvola gas - Gas valve - Gasventil - Robinet gaz - Válvula de gas
7) Controllo combustione - Burner control board - Brennsteuerung - Contrôle combustion - Control combustión
8) Relè - Relay - Relais - Relais - Relé

SCHEMA ELETTRICO (191FR2ID) - ELECTRIC DIAGRAM (191FR2ID) - SCHALTBILD (191FR2ID) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (191FR2ID) - ESQUEMA ELÉCTRICO (191FR2ID)



CT322420.fm

1) Morsettiera - Terminal block - Klemmenleiste - Bornier - Regleta
2) Filtro LC - LC Filter - Filter LC - Filtre LC - Filtro LC
3) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
4) Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
5) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d'allumage - Unidad de encendido
6) Valvola gas - Gas valve - Gasventil - Robinet gaz - Válvula de gas
7) Relè - Relay - Relais - Relais - Relé
8) Controllo combustione (vasca sinistra) - Burner control board (left well) - Brennsteuerung (linke Wanne) - Contrôle combustion (cuve gauche) - Control combustión (cuba izquierda).n.
9) Controllo combustione (vasca destra) - Burner control board (right well) - Brennsteuerung (rechte Wanne) - Contrôle combustion (cuve droite) - Control combustión (cuba derecha).

Tabella iniettori bruciatore (091FR1ID) - Burner injector table (091FR1ID) - Tabelle der Brennerdüsen (091FR1ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (091FR1ID) - Tabla inyectores quemador (091FR1ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
BE	II2E+3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
		G25	25	21	-	205	-	-	-	-	-
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
CH	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205					
CZ	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
		G25	20	21	-	230	-	-	-	-	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
ES	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
FR	II2E+3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
		G25	25	21	-	205	-	-	-	-	-
GB	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
GR	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
HR	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (091FR1ID) - Burner injector table (091FR1ID) - Tabelle der Brennerdüsen (091FR1ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (091FR1ID) - Tabla inyectores quemador (091FR1ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	25	21	-	190					
		G25.1	25	21	-	215					
IE	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
IS	I3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
							-	-	-	-	-
IT	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
LU	I2E										
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
MK	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205					
MT	I3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
NL	II2L3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G25	25	21	-	215	-	-	-	-	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G25	25	21	-	215	-	-	-	-	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
PL	II2E3B/P	G30/G31	37	21	24	140					
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2E3P	G31	37	21	24	150					
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
PT	II2H3P	G31	37	21	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
RO	II2L3P	G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
		G25	20	21	-	230					
	II2L3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205					
		G25	20	21	-	230					
	II2H3P	G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P IIE3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-

CT3222420.fm

Tabella iniettori bruciatore (091FR1ID) - Burner injector table (091FR1ID) - Tabelle der Brennerdüsen (091FR1ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (091FR1ID) - Tabla inyectores quemador (091FR1ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
SI	II2H3P	G31	37	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
SK	II2H3B/P	G31	37	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-
TR	II2H3B/P	G30/G31	30	21	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	21	-	205	-	-	-	-	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto

(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstell-schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore (191FR2ID) - Burner injector table (191FR2ID) - Tabelle der Brennerdüsen (191FR2ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (191FR2ID) - Tabla inyectores quemador 191FR2ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
BE	II2E+3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
		G25	25	42	-	205	-	-	-	-	-
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
CH	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205					
CZ	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
		G25	20	42	-	230	-	-	-	-	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
ES	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
FR	II2E+3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
		G25	25	42	-	205	-	-	-	-	-
GB	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
GR	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
HR	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (191FR2ID) - Burner injector table (191FR2ID) - Tabelle der Brennerdüsen (191FR2ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (191FR2ID) - Tabla inyectores quemador 191FR2ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	25	42	-	190					
		G25.1	25	42	-	215					
IE	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
IS	I3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
							-	-	-	-	-
IT	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
LU	I2E	G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
MK	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205					
MT	I3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
NL	II2L3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G25	25	42	-	215	-	-	-	-	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G25	25	42	-	215	-	-	-	-	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
PL	II2E3B/P	G30/G31	37	42	24	140					
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2E3P	G31	37	42	24	150					
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
PT	II2H3P	G31	37	42	24	150	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
RO	II2L3P	G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
		G25	20	42	-	230					
	II2L3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205					
		G25	20	42	-	230					
	II2H3P	G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
	II2H3B/P IIE3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (191FR2ID) - Burner injector table (191FR2ID) - Tabelle der Brennerdüsen (191FR2ID)
Tableau des injecteurs des brûleurs (191FR2ID) - Tabla inyectores quemador 191FR2ID)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
SI	II2H3P	G31	37	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
SK	II2H3B/P	G31	37	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-
TR	II2H3B/P	G30/G31	30	42	24	140	-	-	-	-	-
		G20	20	42	-	205	-	-	-	-	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstell-schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3) Wobbeindex (MJ/m^3) Index Wobbe (MJ/m^3) Indice Wobbe (MJ/m^3)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
	-	-	-	-	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AL - BG - HR - DK - SE - FI - SI - LV - LT - EE - SK - CY - GR - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	20	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	30	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY - TR	20	17	25	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50	-	-	-
RO	20	17	25	20	17	25	30	20	35	30	20	35	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.